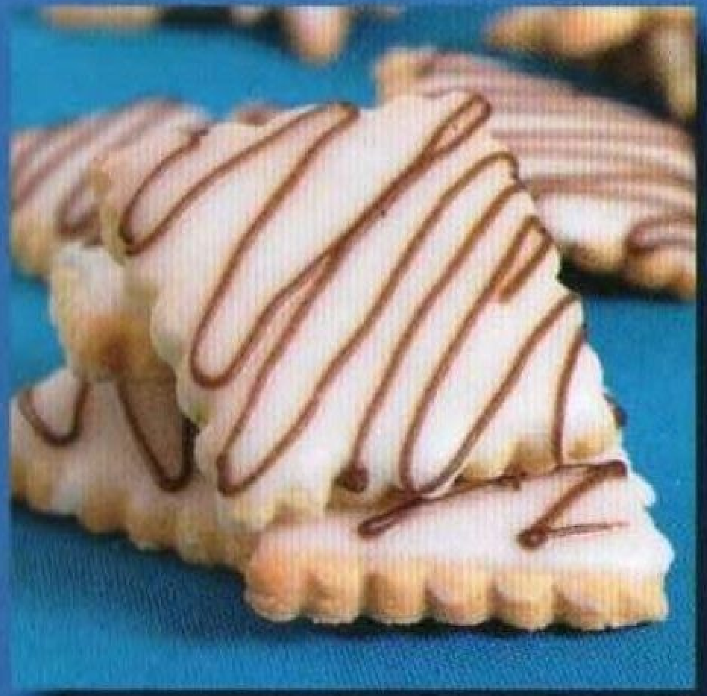
www.cuisine4arabe.com

Edition La Plume

باللغة العربية

البسكويت السهل

Samira



الإيداع القانوني : 1755 - 2013
9 789947 273036

Edition La Plume

نشر الريشة، الجزائر
31، شارع وزان محمد برج الكيفان الجزائر
هاتف/فاكس: 03 11 21 21 213 00 - 99 33 20 21 213 00
موبيل: 100 380 556 213 00
Site web: www.editionlaplume.com

حقوق الترجمة، الإقتباس،التقليد محفوظة في كل بلد
كل محتويات الكتاب لا يمكن تقليدها لأغراض تجارية دون موافقة المؤلف.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

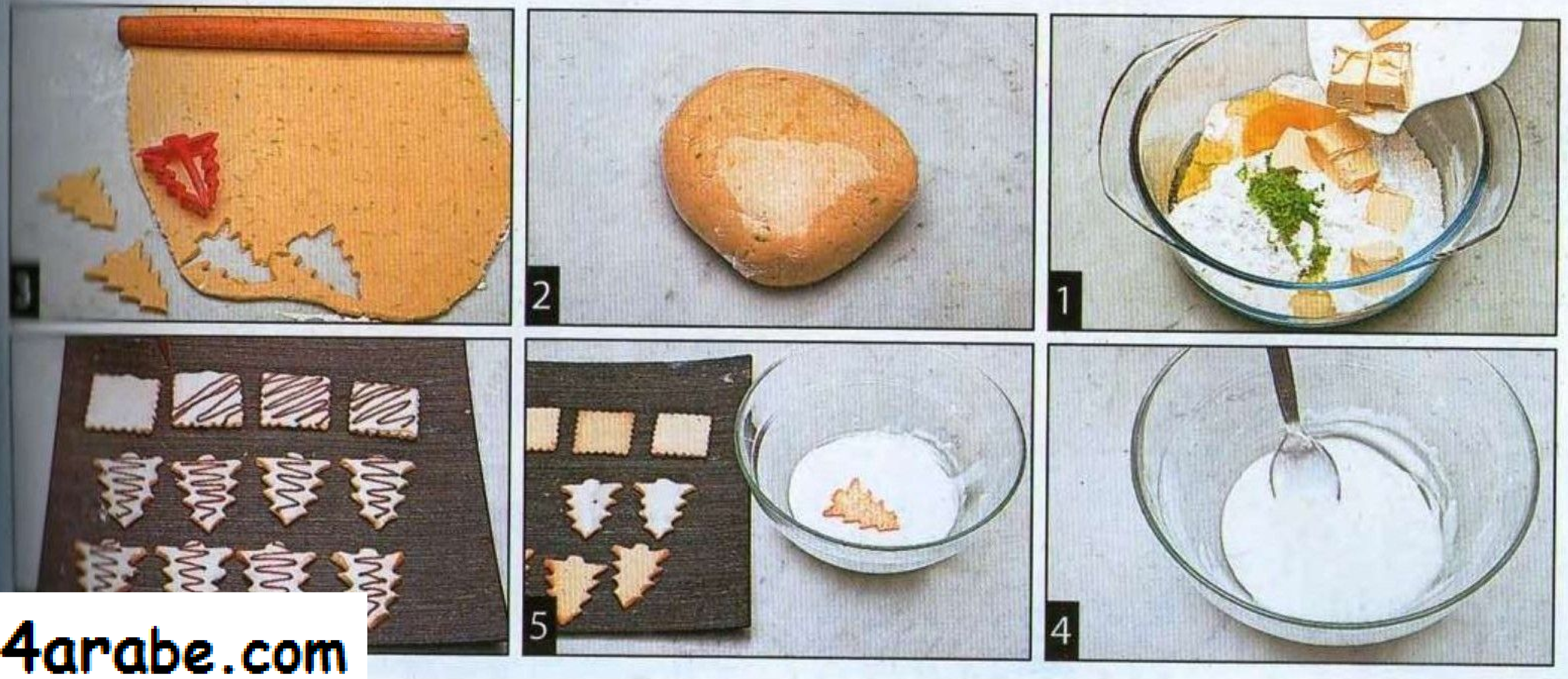
بسكويت بطلاء الليمون

- 250 غ فرينة
- 125 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة بشور الليمون
- 150 غ زبدة
- 1 بيض

الطلاء :

- 125 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة كبيرة عصير الليمون
- 1 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- 1 ملعقة صغيرة كاكاو

1. داخل إناء، ضعي الفرينة و السكر الناعم و بشور الليمون و البيض و الزبدة المقطعة إلى مكعبات.
2. أخلطي جيدا حتى تحصلي على عجينة طرية. شكلي كرية و غلفيها بالفيلم البلاستيكي و ضعيها ترتاح لمدة ساعتين في البراد.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة و قطعيها باستعمال قالب على شكل شجرة. ضعي البسكويت في صينية مرشوشة بالفرينة و ادخليها فرن ساخن درجة حرارته 180° لمدة 10 دقائق.
4. **حضري الطلاء :** داخل وعاء، ضعي السكر الناعم و ملعقة كبيرة من ماء الزهر و عصير الليمون. أخلطي جيدا.
5. أخرجي الصينية من الفرن، دعي البسكويت يبرد. أغطسي سطح البسكويت في الطلاء المحضر و دعيه يجف.
6. أضيفي الكاكاو إلى ما تبقى من الطلاء الأبيض ثم املئي كيس الحلواني بالطلاء البني و شكلي خطوطا بنية فوق البسكويت و اتركيه يجف مجددا.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

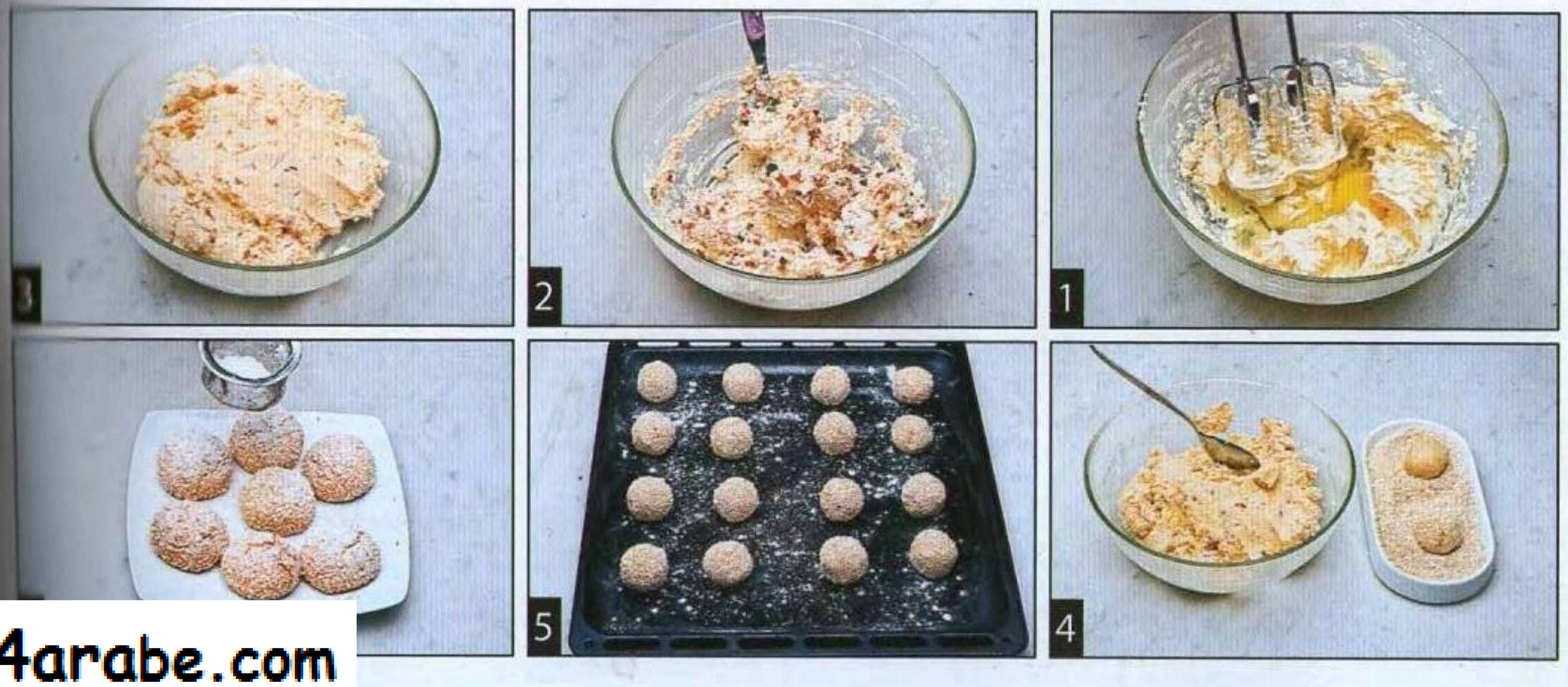
كريات بالجلجلان

- 100 غ سكر ناعم
- 1 بيض
- 200 غ زبدة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- فرينة
- 50 غ فواكه مسكرة ملونة
- 100 غ جلجلان

التزيين :

- جلجلان و سكر ناعم

1. في وعاء، ضعي السكر و الزبدة و الفانيليا و البيض. أخلطي جيدا باستعمال الخلاط الكهربائي.
2. أضيفي الجلجلان و الفواكه المسكرة المقطعة إلى مربعات صغيرة و اخلطي جيدا باستعمال الملعقة.
3. في الأخير ضعي الخميرة الكيميائية و الفرينة أخلطي مرة أخرى حتى تحصلي على عجينة طرية دون جمع العجينة.
4. باستعمال ملعقة كبيرة شكلي كريات صغيرة و رمديها في الجلجلان.
5. ضعي كريات الجلجلان في صينية مرشوشة بالفرينة و ادخليها فرن درجة حرارته 160° لمدة 15 دقيقة.
6. أخرجي الصينية من الفرن و اتركي البسكويت يبرد ثم ذري السكر الناعم من فوق.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

سجائر بالكاوكاو المورق

- 130 غ سكر ناعم
- 4 صفار بيض
- 150 غ زبدة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- فرينة

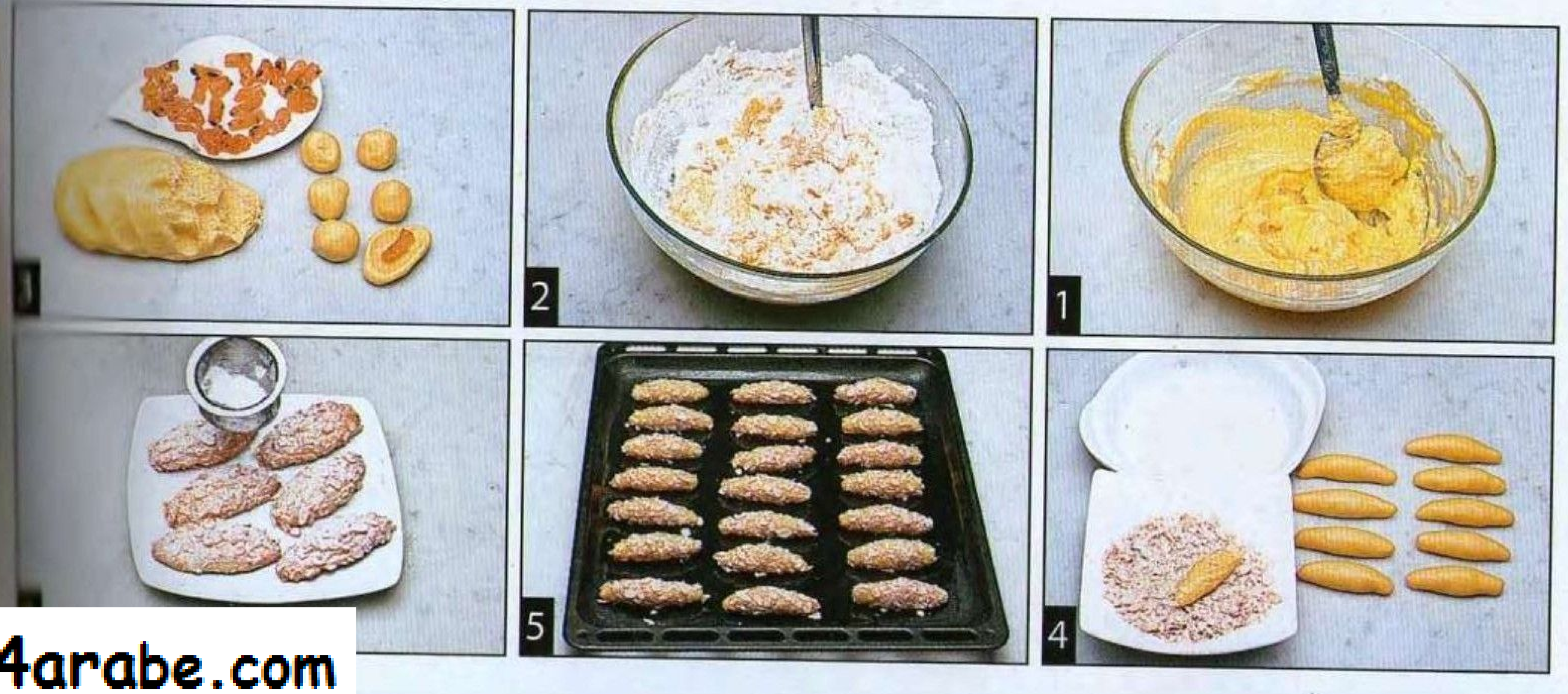
الحشو :

- 100 غ حلقومة

التزيين :

- 1 بياض بيض
- كاوكاو مورق
- سكر ناعم

1. في وعاء، ضعي السكر الناعم و الزبدة و البيض، اخلطي جيدا.
2. أضيفي الفانيليا و الخميرة الكيميائية و الفرينة، أخلطي مرة أخرى حتى تحصلي على عجينة طرية.
3. شكلي كريات صغيرة ثم أبسطيها بيدك و احشيها بعيدان الحلقومة.
4. أغطسي السجائر في بياض البيض المخفوق. ضعي السجائر المبللة في بياض البيض و رمديها في الكاوكاو المورق.
5. ضعي السجائر المرمدة داخل صينية الفرن المدهونة بالزيت و ادخليها فرن درجة حرارته 160° لمدة 15 دقيقة.
6. أخرجي الصينية من الفرن و اتركي البسكويت يبرد ثم ذري السكر الناعم من فوق.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

سابلي بالكاوكاو المورق

- 250 غ زبدة طرية
- 150 غ سكر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1 بيض + 1 صفار بيض
- جوزة الطيب
- فرينة
- مربى التوت

التزيين :

- 1 بياض البيض
- كاوكاو مورق
- سكر ناعم

1. في إناء، ضعي السكر الناعم و الزبدة و البيض و جوزة الطيب، ثم أضيفي الفانيليا و الخميرة الكيميائية.

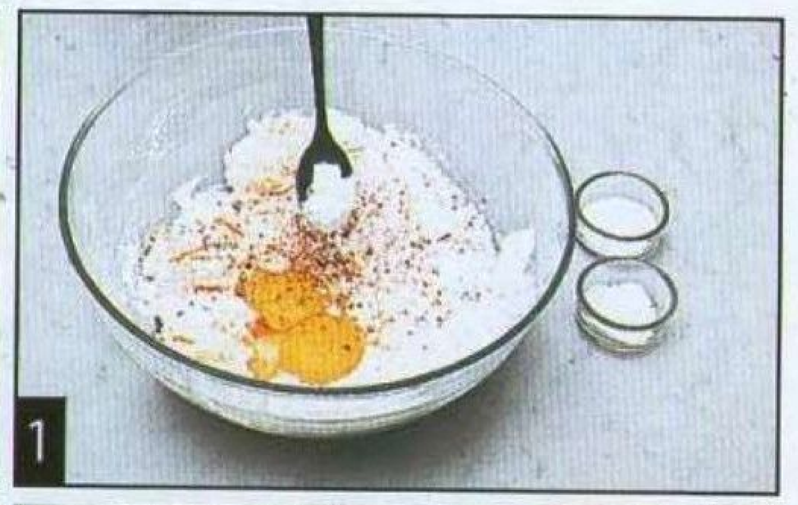
2. أخلطي جيدا باستعمال الخلاط الكهربائي و أضيفي الفرينة المغربلة. أخلطي جيدا حتى تحصلي على عجينة طرية.

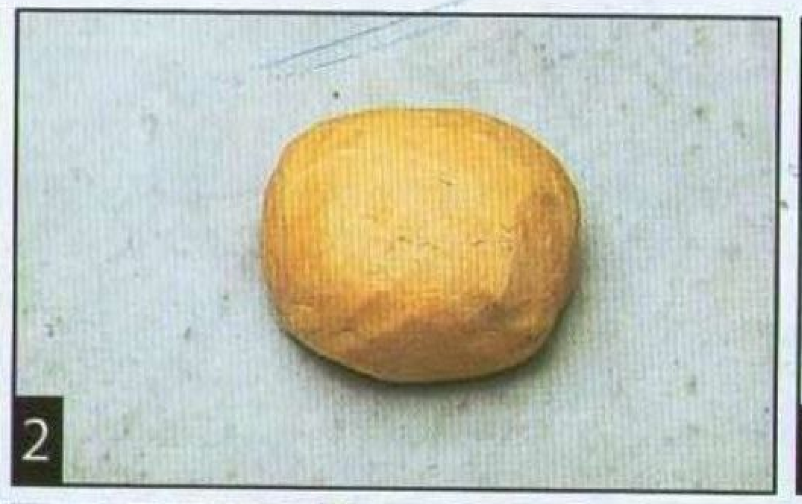
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة و قطعيها باستعمال قالب دائري مشكلة أقراصا و أساور.

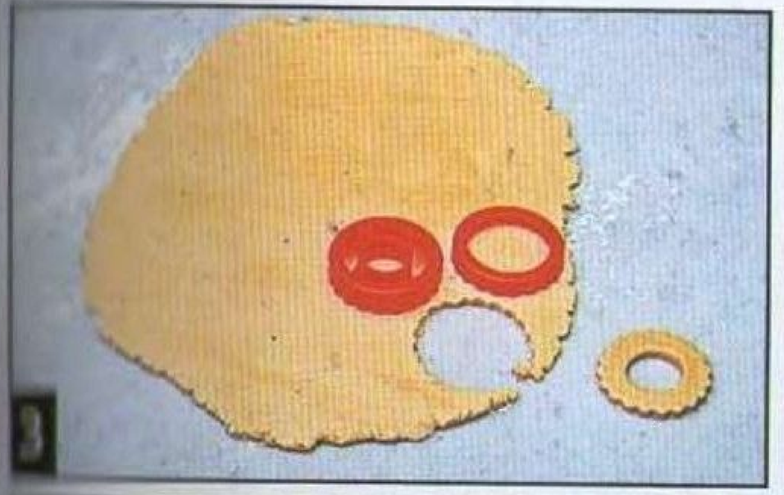
4. باستعمال الفرشاة، إطلي الأساور بالبيض المخفوق قليلا و رمديها في الكاوكاو المورق.

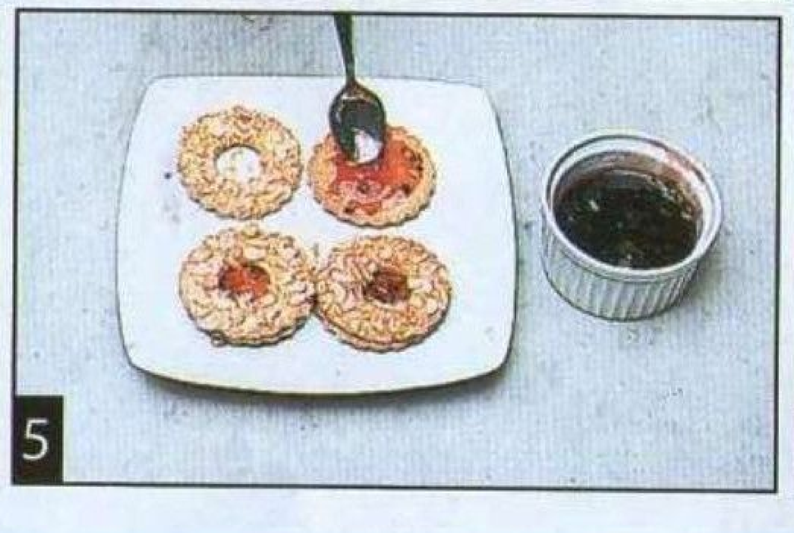
5. ضعي البسكويت في صينية و ادخليها فرن ساخن لمدة 15 دقيقة. أخرجيها من الفرن و أتركي البسكويت يبرد ثم إطلي الأقراص بالمربى و ألصقيها مع الأساور.

6. في الأخير ذري السكر الناعم فوق البسكويت و أضيفي ملعقة صغيرة من المربى في الثقوب.









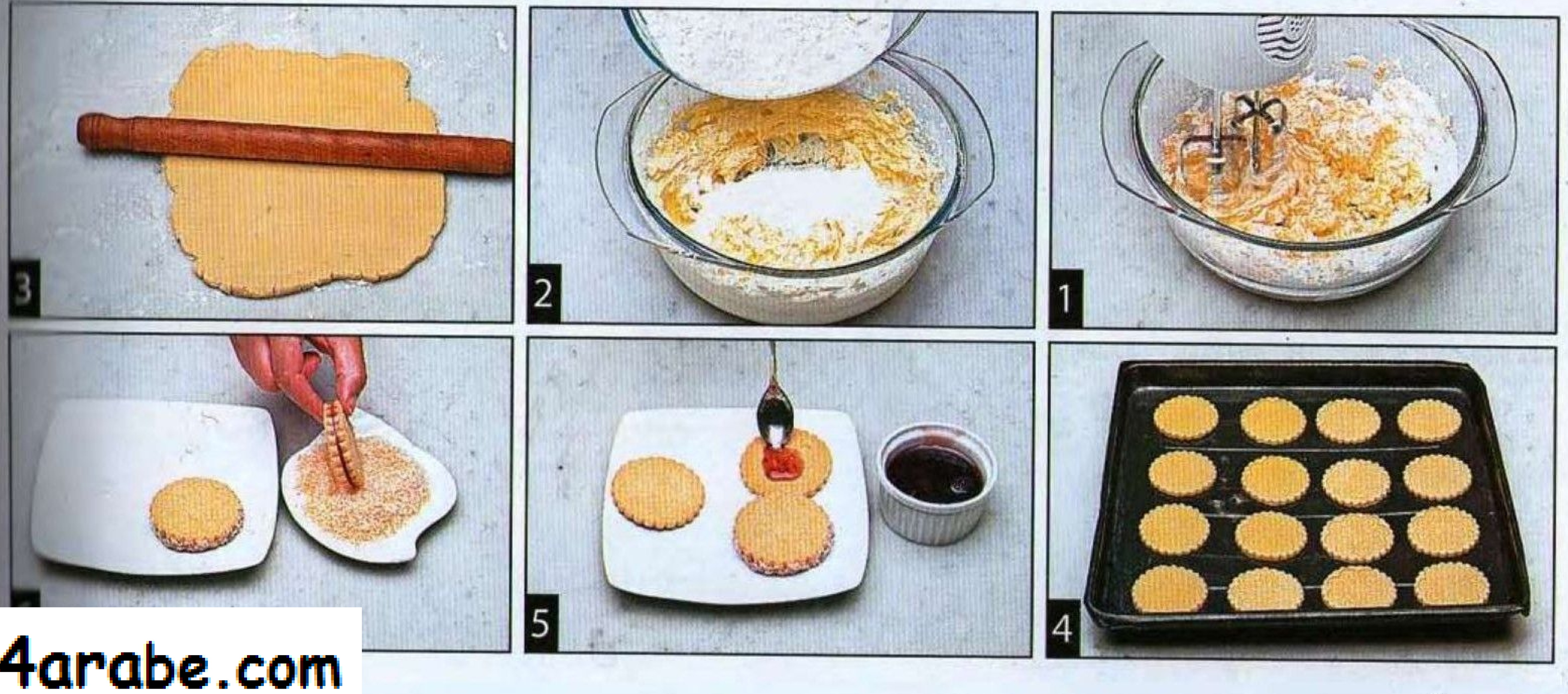
www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

سابلي بمربى التوت و جوز الهند

- 250 غ زبدة
- 150 غ سكر ناعم
- 2 صفار البيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- فرينة
- مربى التوت
- جوز الهند

1. في إناء, ضعي الزبدة و السكر الناعم, أخلطي جيدا باستعمال الخلاط الكهربائي.
2. أضيفي البيض و الفانيليا و الخميرة الكيميائية مع مواصلة الخلط. في الأخير إجمعي العجينة بالفرينة.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة, أبسطي العجينة و قطعيها باستعمال قالب دائري إلى أقراص.
4. ضعي البسكويت في صينية و ادخليها فرن ساخن لمدة 15 دقيقة. أخرجي صينية من الفرن و اتركي البسكويت يبرد.
5. إطلي الأقراص بالمربى و ألصقيها مع بعضها البعض.
6. إطلي حواف الأقراص بالمربى و رمديها في جوز الهند و قدميها.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

بسكويت بالزبدة و طلاء الليمون

- 250 غ فرينة
- 125 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة بشور الليمون
- 150 غ زبدة
- 1 بيض

الطلاء :

- 125 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة كبيرة عصير الليمون
- 1 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- عقاش غذائي ملون

1. داخل إناء، ضعي الفرينة و السكر الناعم و بشور الليمون و البيض و الزبدة المقطعة إلى مكعبات.

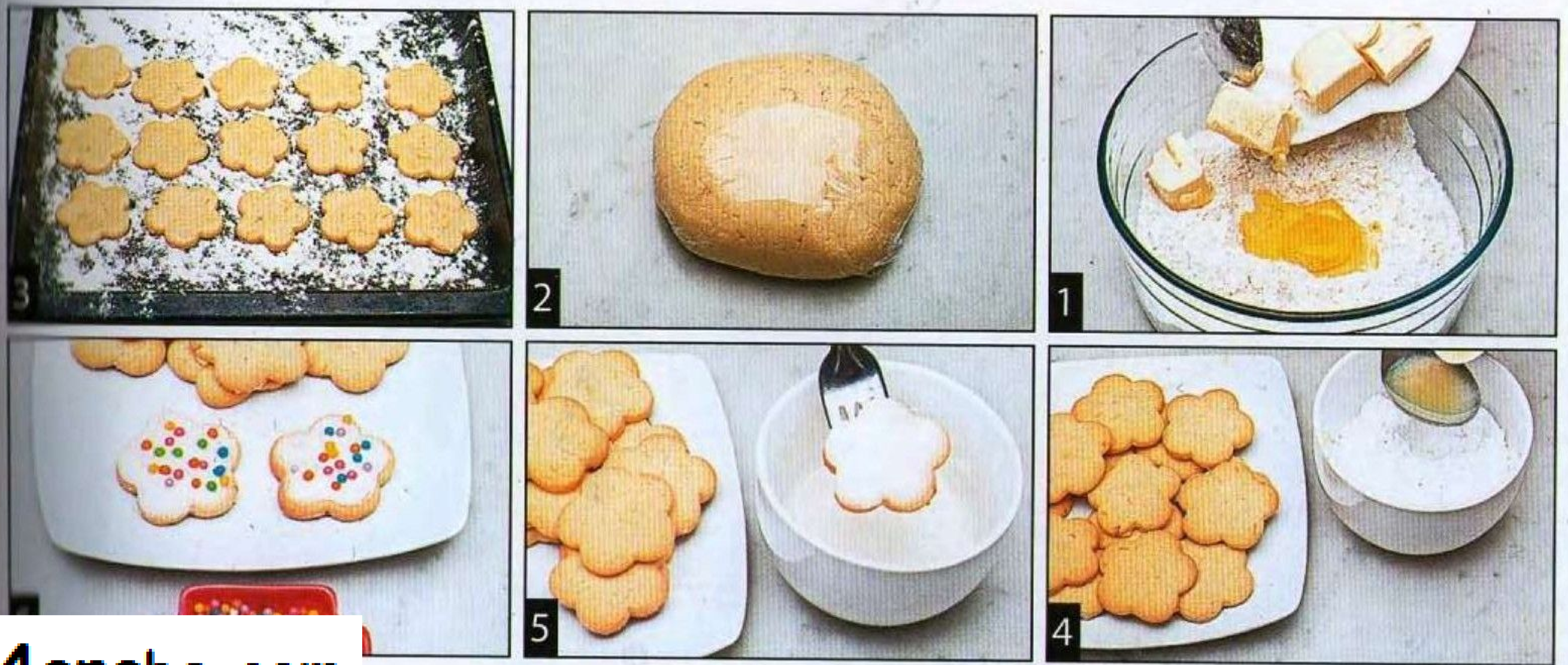
2. أخلطي جيدا حتى تحصلي على عجينة طرية. شكلي كرية و غلفيها بالفيلم البلاستيكي و ضعيها ترتاح لمدة ساعة في البراد.

3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة و قطعيها باستعمال قالب على شكل زهرة. ضعي البسكويت في صينية مرشوشة بالفرينة و ادخليها فرن ساخن درجة حرارته 180° لمدة 10 دقائق أو حتى يحمر.

4. حضري الطلاء : داخل وعاء، ضعي السكر الناعم و ملعقة كبيرة من ماء الزهر و عصير الليمون. أخلطي جيدا.

5. دعي البسكويت يبرد. أغطسي سطح البسكويت في الطلاء المحضر.

6. في الأخير، زيني سطح البسكويت بالعقاش الملون و دعيه يجف.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

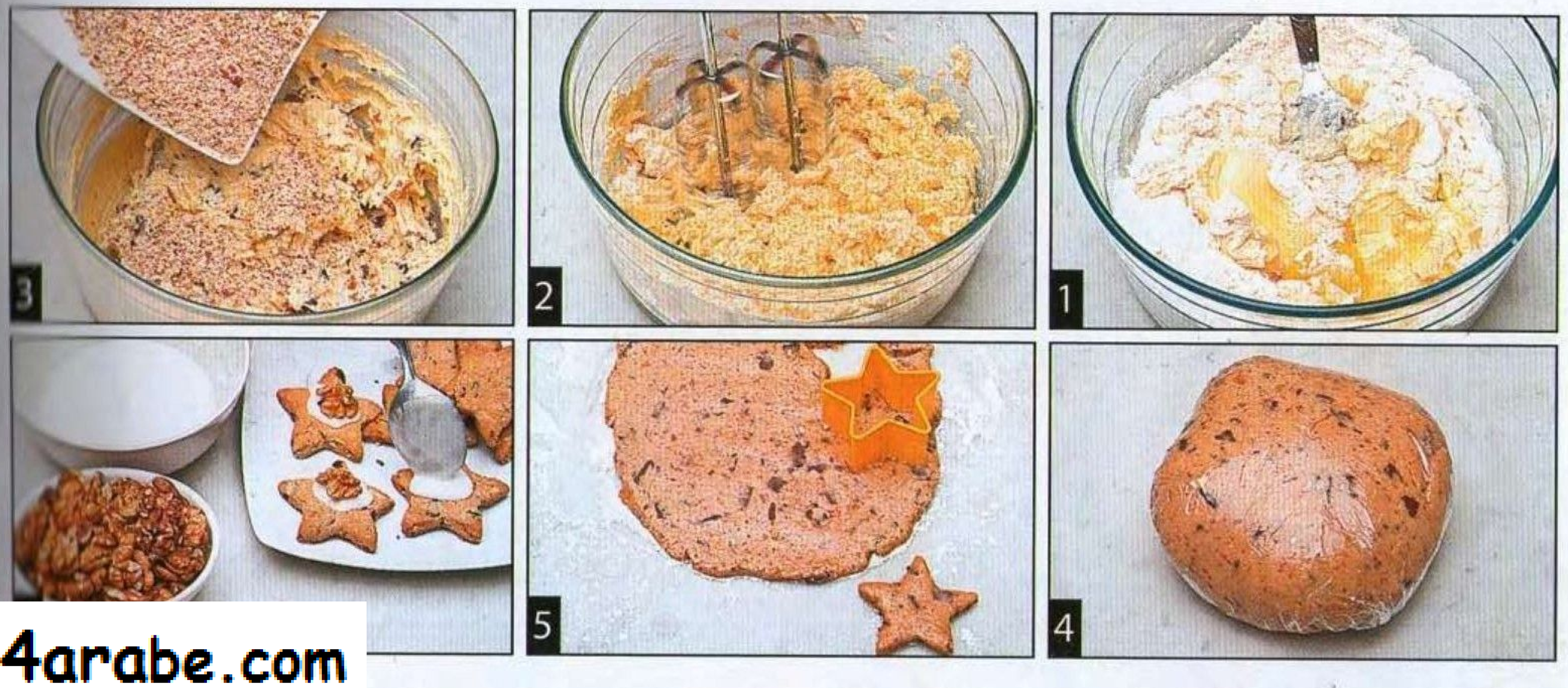
بسكويت بالشكولاطة و الجوز

- 250 غ فرينة
- 125 غ سكر
- 125 غ زبدة
- 1 بيض
- ½ ملعقة خميرة كيميائية
- 2 ملاعق كبيرة حليب
- 60 غ لوز مرحي
- 60 غ زبيب مقطع
- 100 غ شكولاطة سوداء مبشورة

التزيين :

- 125 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- جوز مقطع إلى نصفين

1. داخل إناء، ضعي الفرينة و السكر الناعم و الزبدة المقطعة إلى مكعبات و البيض و الخميرة الكيميائية.
2. أخلطي جيدا بالخلاط الكهربائي حتى تمتزج المكونات و تحصلي على عجينة طرية.
3. أضيفي الزبيب المقطع رقيق و الشكولاطة السوداء المبشورة و اللوز المرحي.
4. شكلي كرية و غلفيها بالفيلم البلاستيكي و ضعيها ترتاح لمدة ساعتين في البراد.
5. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة و قطعيها باستعمال قالب على شكل نجمة. ضعي البسكويت في صينية مرشوشة بالفرينة و ادخليها فرن ساخن درجة حرارته 180° لمدة 10 دقائق.
6. **حضري الطلاء :** داخل وعاء، ضعي السكر الناعم و ملعقة كبيرة من ماء الزهر. أخلطي جيدا. ضعي ملعقة صغيرة من الطلاء على سطح البسكويت ثم زينيه بأنصاف الجوز و دعيه يجف .



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

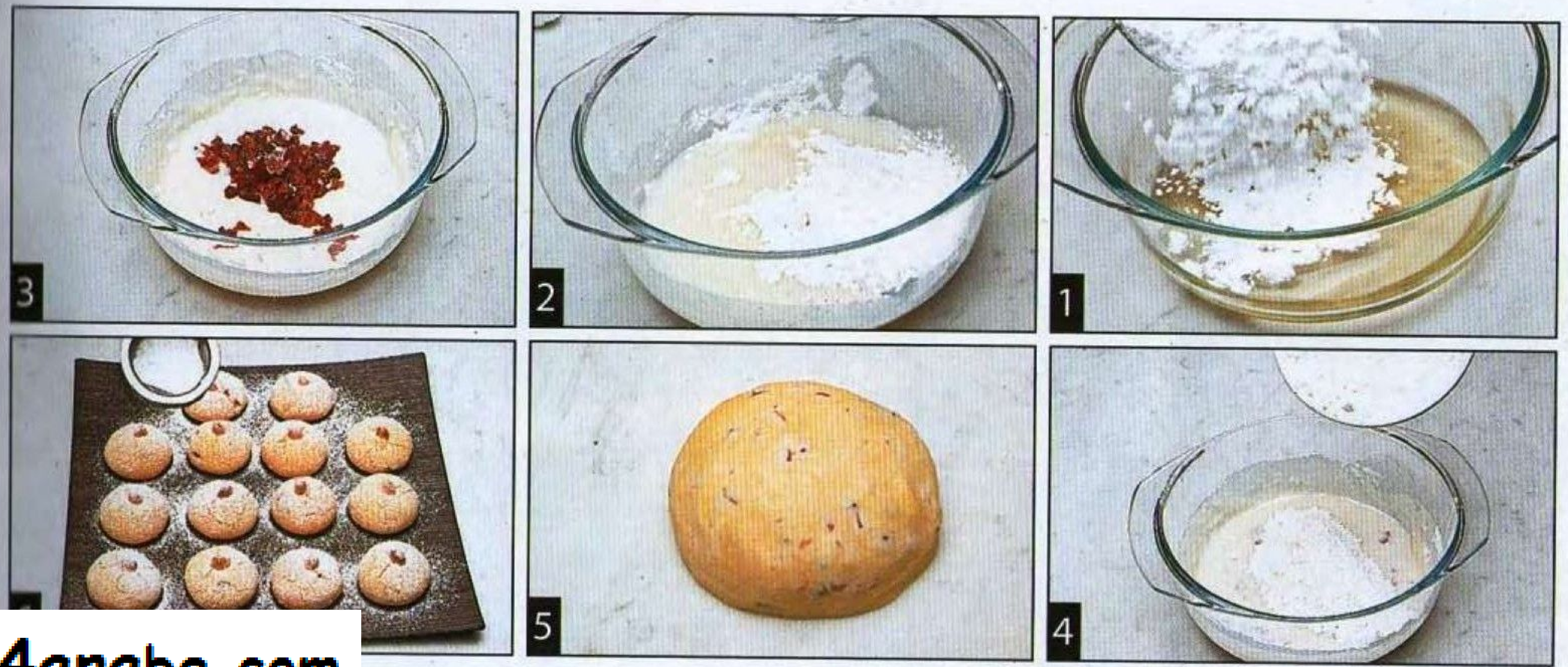
غريبية

- 250 ملل زيت (حوالي كأس)
- 125 غ سكر ناعم
- 70 غ مايزينة
- 50 غ فواكه مسكرة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة

التزيين :

- 50 غ لوز
- سكر ناعم

1. داخل إناء ضعي الزيت و السكر الناعم و اخلطي جيدا.
2. أضيفي المايزينة و اخلطي جيدا.
3. أضيفي الخميرة الكيميائية و الفواكه المسكرة المقطعة إلى مربعات صغيرة.
4. أضيفي الفرينة المغربلة تدريجيا حتى تحصلي على عجينة طرية.
5. شكلي كرية من العجينة و اتركيها ترتاح. شكلي كريات صغيرة و ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة و اغرزي حبات اللوز من فوق.
6. أدخلي الصينية الفرن على درجة حرارة 160° لمدة 20 إلى 25 دقيقة. أتركي الغريبية تبرد ثم ذري السكر الناعم من فوق.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

سابليه بالشكولاطة و المورينغ

- 250 غ زبدة طرية
- 100 غ سكر
- 2 صفار بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- فرينة

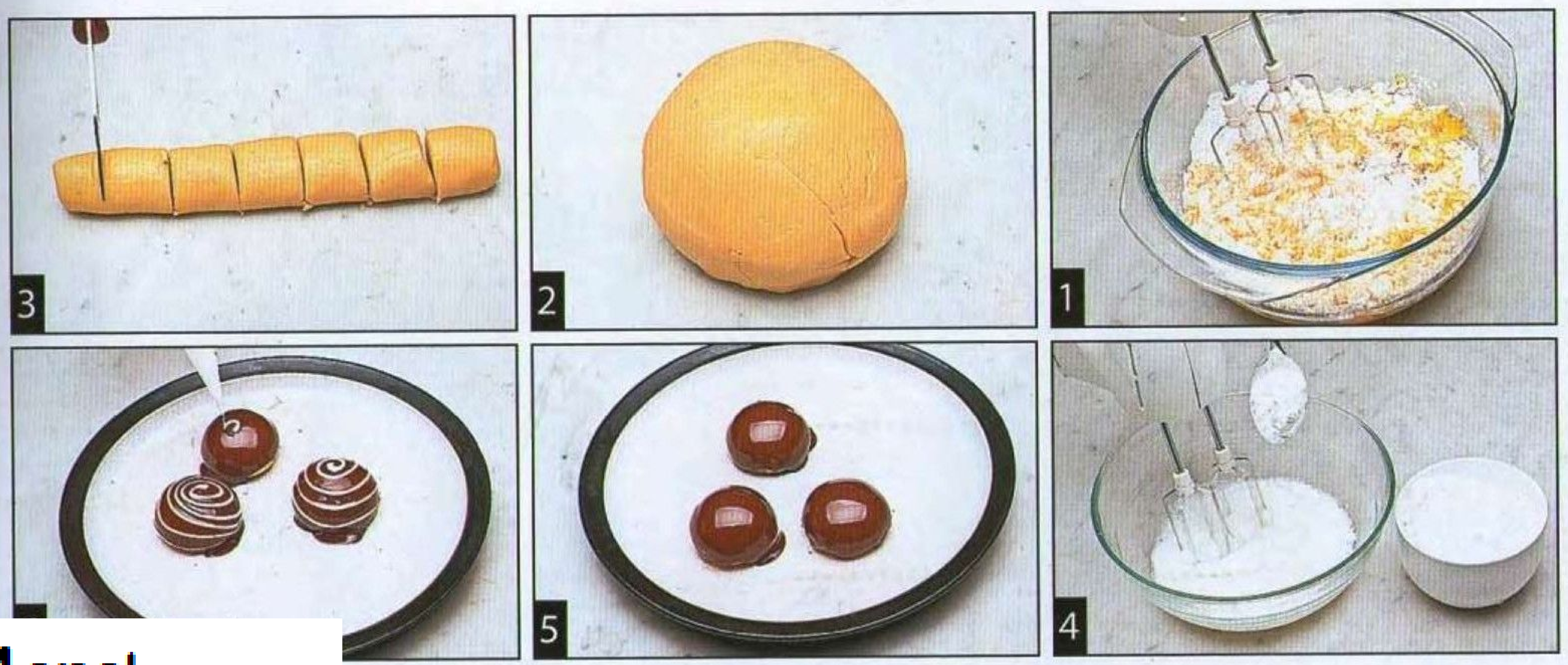
التزيين :

- شكولاطة سوداء

المورينغ :

- 30 غ سكر ناعم
- بياض البيض

1. في إناء، ضعي الزبدة و السكر الناعم و الخميرة الكيميائية و الفانيليا و صفار البيض، أخلطي جيدا باستعمال الخلاط الكهربائي.
2. أضيفي الفرينة المغربلة حتى تحصلي على عجينة طرية و متماسكة.
3. شكلي حرابيش من العجينة، قطعيها إلى مربعات و لفيها في يدك حتى تصبح كريات ثم ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة. أدخليها فرن ساخن درجة حرارته 180° لمدة 10 دقائق.
4. حضري المورينغ : أخفقي بياض البيض بالخلاط الكهربائي حتى يصبح كالثلج ثم أضيفي السكر الناعم تدريجيا مع مواصلة الخفق.
5. عندما يستوي البسكويت، أخرجي الصينية من الفرن. أتركي البسكويت يبرد ثم اطلي سطح السابلي بالشكولاطة السوداء الذائبة.
6. ضعي المورينغ المحضر داخل كيس الحلواني و شكلي خيوطا بيضاء فوق الشكولاطة قبل أن تجف. دعي البسكويت يجف.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

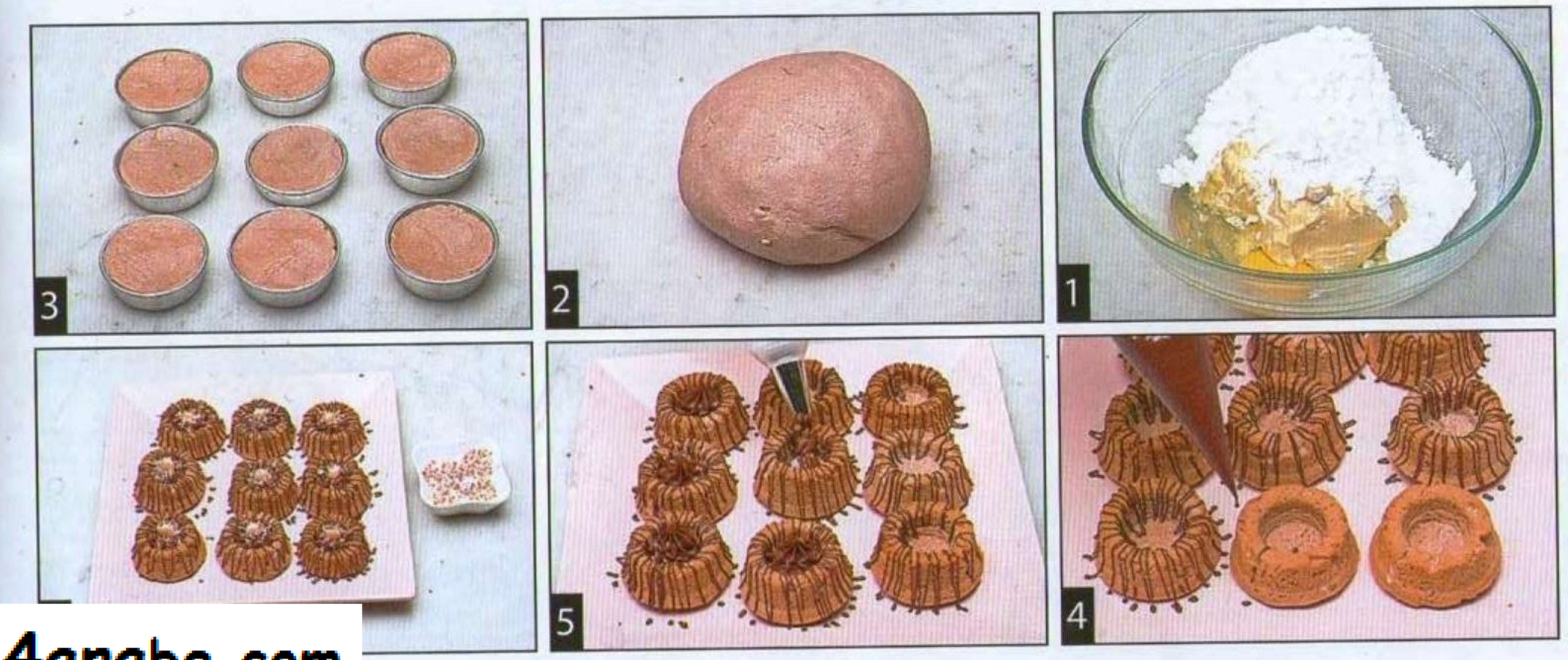
بسكويت بشكولاطة النوتيلا

- 150 غ زبدة
- 100 غ سكر ناعم
- 1 بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة كاكاو
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- فرينة

التزيين :

- شكولاطة نوتيلا
- 100 غ شكولاطة سوداء
- لوز
- حلوى صغيرة ملونة أو فرميسال ملون

1. في إناء، ضعي الزبدة و السكر الناعم و الخميرة الكيميائية و الفانيليا و البيض، اخلطي جيدا.
2. أضيفي الكاكاو و الفرينة المغربلة حتى تحصلي على عجينة طرية و متماسكة.
3. شكلي حرابيش من العجينة، قطعيها إلى مربعات و ضعيها داخل قوالب خاصة لكي تعطيك الشكل المراد كما هو مبين في الصورة. ثم أدخليها فرن درجة حرارته 180° لمدة 15 دقيقة، إنزعيها من القالب و اقلبيها ثم أرجعيها إلى الفرن لمدة 5 دقائق لتحمر و تستوي جيدا.
4. عندما يبرد البسكويت، شكلي فوقه خطوطا بالشكولاطة السوداء الذائبة و اتركيها تجف.
5. إملئي كيس الحلواني بشكولاطة نوتيلا و احشي بها السابلي المزخرف بالشكولاطة.
6. في الأخير زيني سابلي الشكولاطة بحبات اللوز المغروزة في نوتيلا و حبات الحلوى الصغيرة الملونة.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

الفهرس

2 بسكويت بمربى الإجاص

4 دوائر البسكويت بدقيق الشوفان و جوز الهند

6 بسكويت بالشكولاطة

8 بسكويت أبيض و أسود

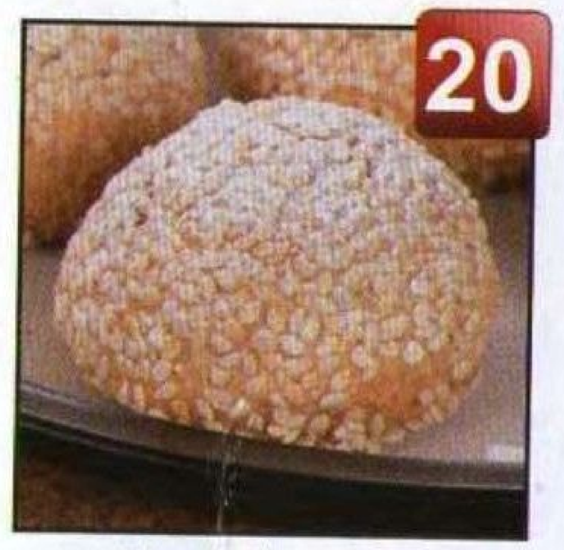
10 مربعات بالأسود و الأبيض

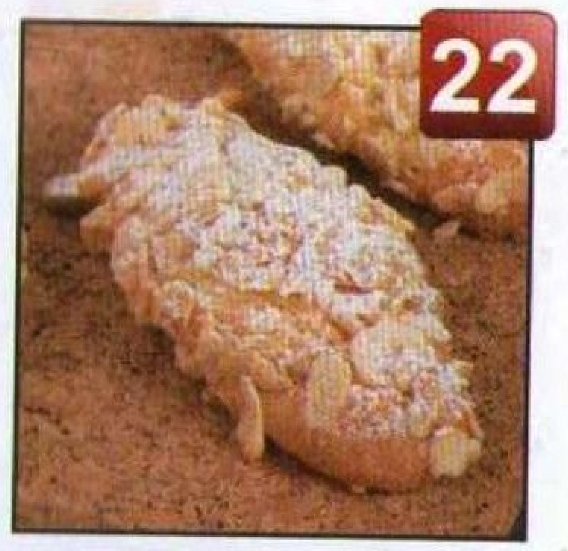
12 بسكويت باللوز المشقوق

14 بسكويت الزهرة بالعقاش

16 بسكويت بجوزة الطيب

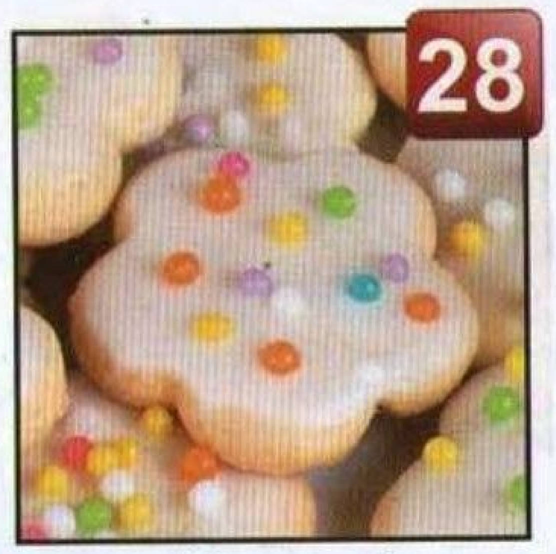
18 بسكويت بطلاء الليمون


20 كريات بالجلجلان


22 سجائر بالكاوكاو المورق

24 سابلي بالكاوكاو المورق

26 سابلي بمربى التوت و جوز الهند


28 بسكويت بالزبدة و طلاء الليمون

30 بسكويت بالشكولاطة و الجوز

32 غريبية

34 سابليه بالشكولاطة و المورينغ

36 بسكويت بشكولاطة النوتيلا

38 بسكويت باللوز

40 سابلي بالفانانش

42 سابلي بالعجينة المبشورة

44 باركات بجوز الهند

46 سابلي بالجلجلان و الشكولاطة

48 سابلي بمربى الفراولة

50 سابلي بحلوة الترك

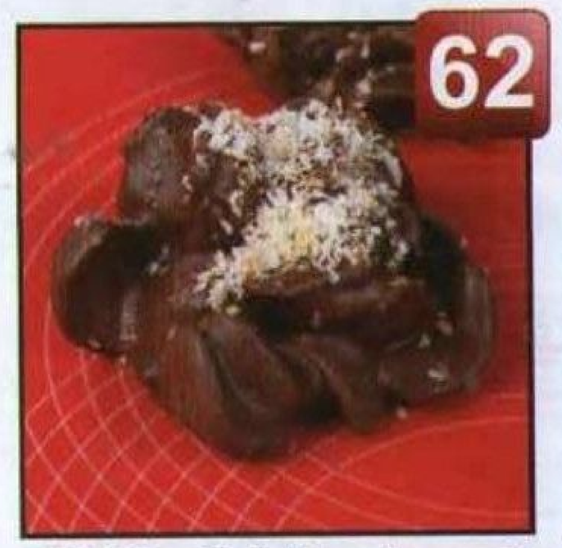
52 بسكويت بالبندق

54 بسكويت بالجلجلان

56 بسكويت هولندي

58 بسكويت بالزبدة

60 بسكويت بالفواكه المسكرة


62 قضمات الشكولاطة

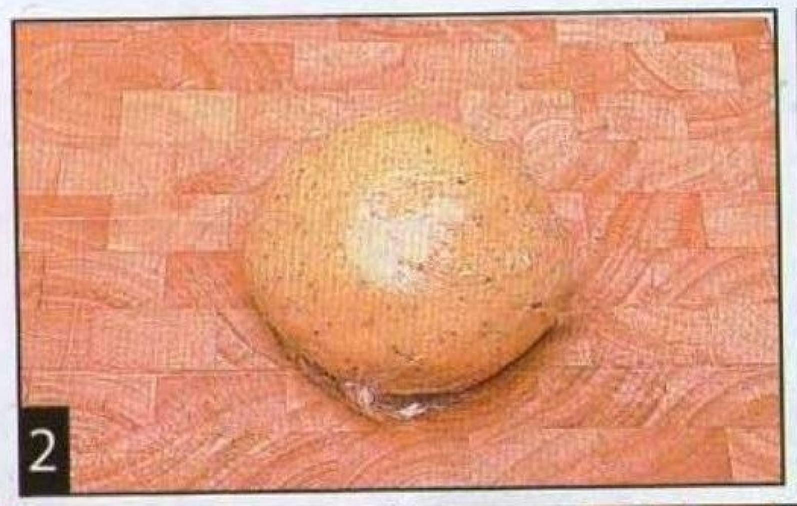
www.cuisine4arabe.com

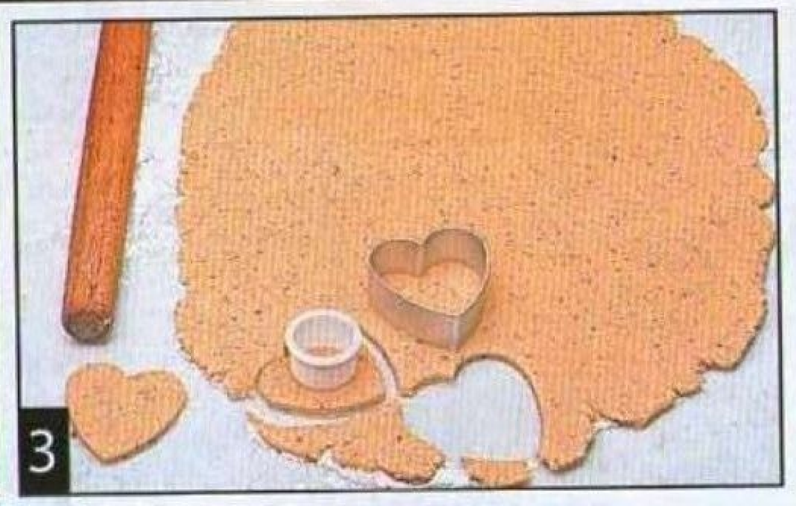
www.cuisine4arabe.com

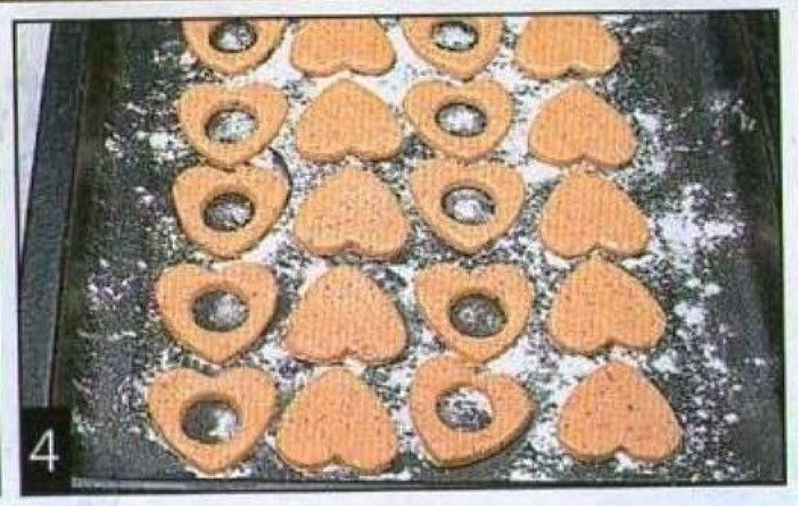
بسكويت باللوز

- 250 غ فرينة
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 100 غ سكر
- 50 غ لوز مرحي
- 1 بيض
- 125 غ مارغرين
- مربى التوت
- سكر ناعم

1. داخل إناء، ضعي الفرينة المغربلة و الخميرة الكيميائية و السكر و اللوز المرحي و الزبدة و البيض.
2. أخلطي جيدا حتى تحصلي على عجينة طرية و متماسكة. شكلي كرية كبيرة و غلفيها بالفيلم البلاستيكي و ضعيها ترتاح لمدة 30 دقيقة في البراد.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة و باستعمال قالب على شكل قلب قطعي العجينة ثم قطعي القلوب في الوسط باستعمال قالب دائري.
4. ضعي البسكويت في فرن ساخن درجة حرارته 170° لمدة 8 إلى 10 دقائق. دعي البسكويت يبرد ثم ذري السكر الناعم على القلوب التي في وسطها ثقوب.
5. أطلي القلوب الأحادية الشكل بالمربى و الصقيها مع القلوب التي لها ثقوب في الوسط. أضيفي ملعقة صغيرة من المربى في الثقوب.







www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

سابلي بالقاناش

- 150 غ زبدة
- 150 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 بيض
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- فرينة

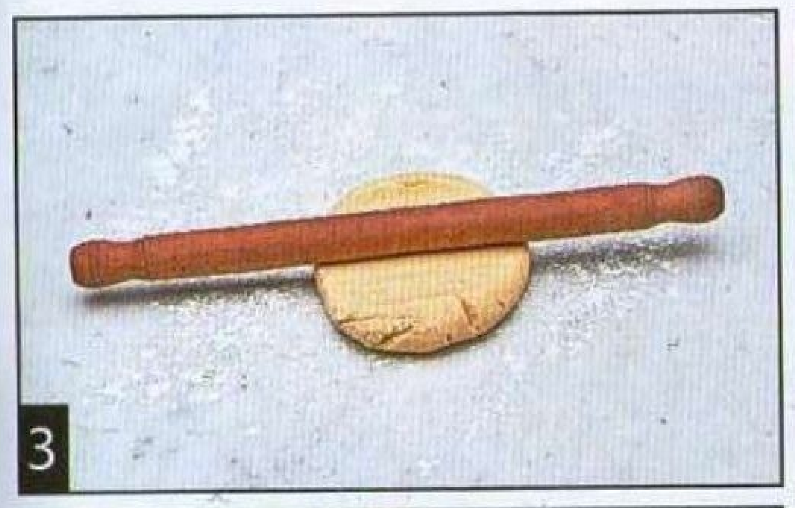
التزيين :

- سكر ناعم

• كريمة القاناش :

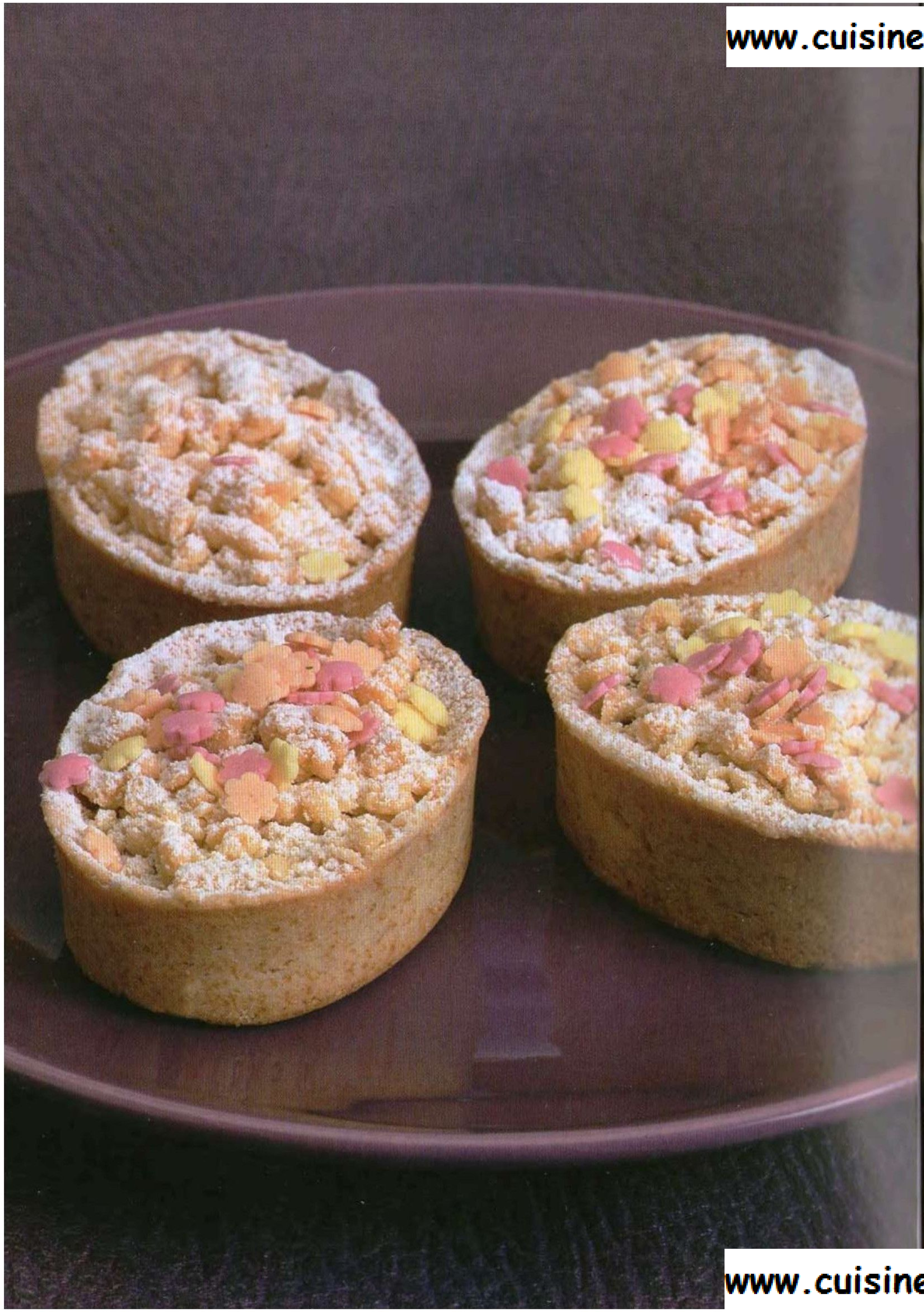
- شكولاطة ذائبة
- كريمة طازجة

1. في إناء، ضعي الزبدة و السكر الناعم و الخميرة الكيميائية و الفانيليا و البيض، أخلطي جيدا بالخلاط الكهربائي.
2. أضيفي الفرينة المغربلة حتى تحصلي على عجينة طرية و متماسكة.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة و باستعمال قالب على شكل زهرة قطعي العجينة ثم قطعي أزهار بحجم أصغر.
4. ضعي البسكويت الصغير و كبير الحجم في صينية مرشوشة بالفرينة و ادخليها فرن ساخن درجة حرارته 160° لمدة 15 دقيقة.
5. حضري كريمة **القاناش :** غلي الكريمة الطازجة داخل كسرولة ثم أضيفيها إلى الشكولاطة السوداء الذائبة و اخلطي بالخلاط الكهربائي.
6. إملئي كيس الحلواني بكريمة القاناش المحضرة و ضعي القليل وسط السابلي ثم غطي القاناش بالزهرة الصغيرة و ذري السكر الناعم من فوق.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com



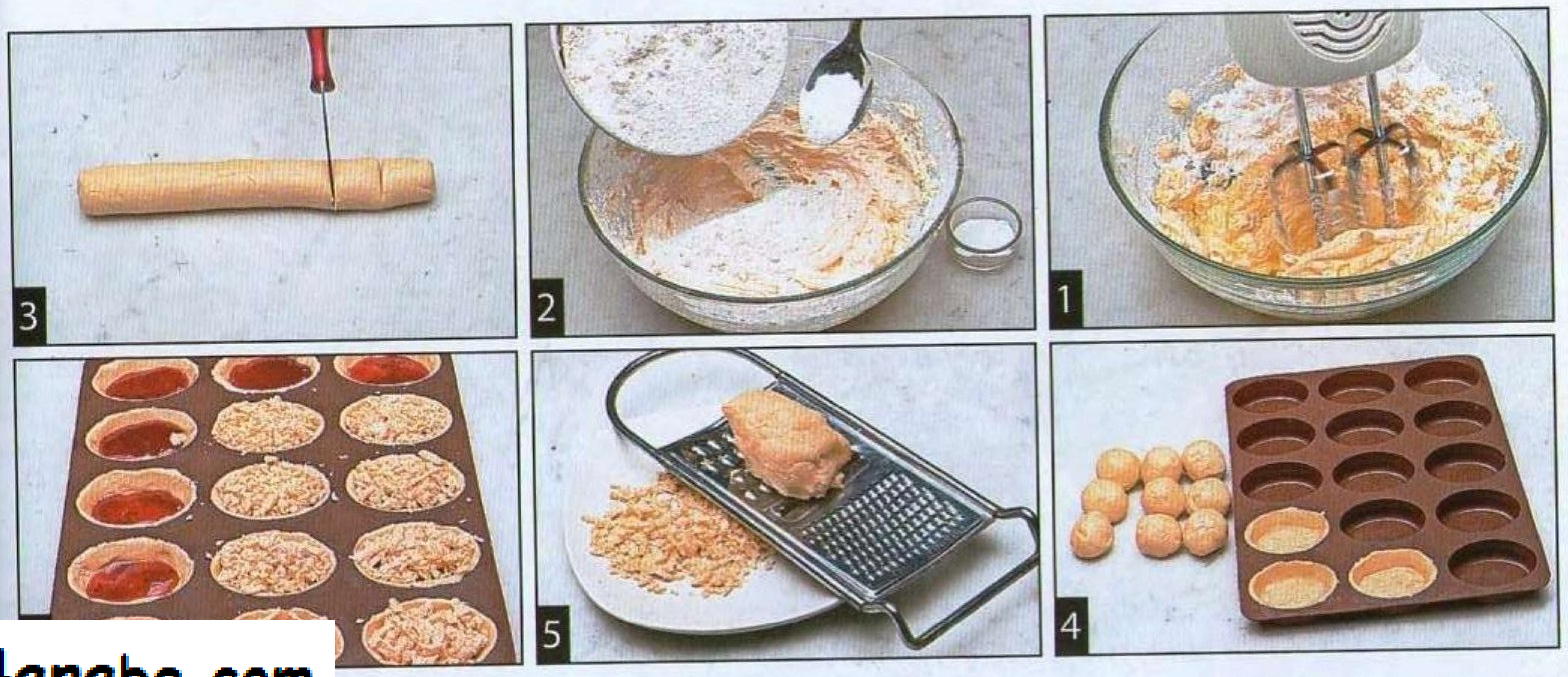
سابلي بالعجينة المبشورة

- 250 غ زبدة طرية
- 100 غ سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة مايزينة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفراولة
- فرينة
- مربى الفراولة

التزيين :

- سكر ناعم
- أزهار ملونة

1. في إناء، ضعي الزبدة و السكر الناعم و الفانيليا و البيض، أخلطي جيدا بالخلاط الكهربائي.
2. أضيفي عطر الفراولة و الفرينة المغربلة و الخميرة الكيميائية حتى تحصلي على عجينة طرية و متماسكة.
3. شكلي حرابيش من العجينة، قطعيها إلى مربعات ثم شكلي كريات.
4. ضعي الكريات داخل قالب السليكون لتأخذ شكل القالب و املئيها بمربى الفراولة إلى النصف.
5. خذي عجينة السابلي المتبقية و أضيفي الفرينة حتى تصبح عجينة صلبة ثم أبشريها.
6. ذري العجينة فوق السابلي المحشي بالمربى و ادخلي القالب فرن درجة حرارته 160° لمدة 15 دقيقة. زيني السابلي بالأزهار الملونة و في الأخير ذري السكر الناعم من فوق.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

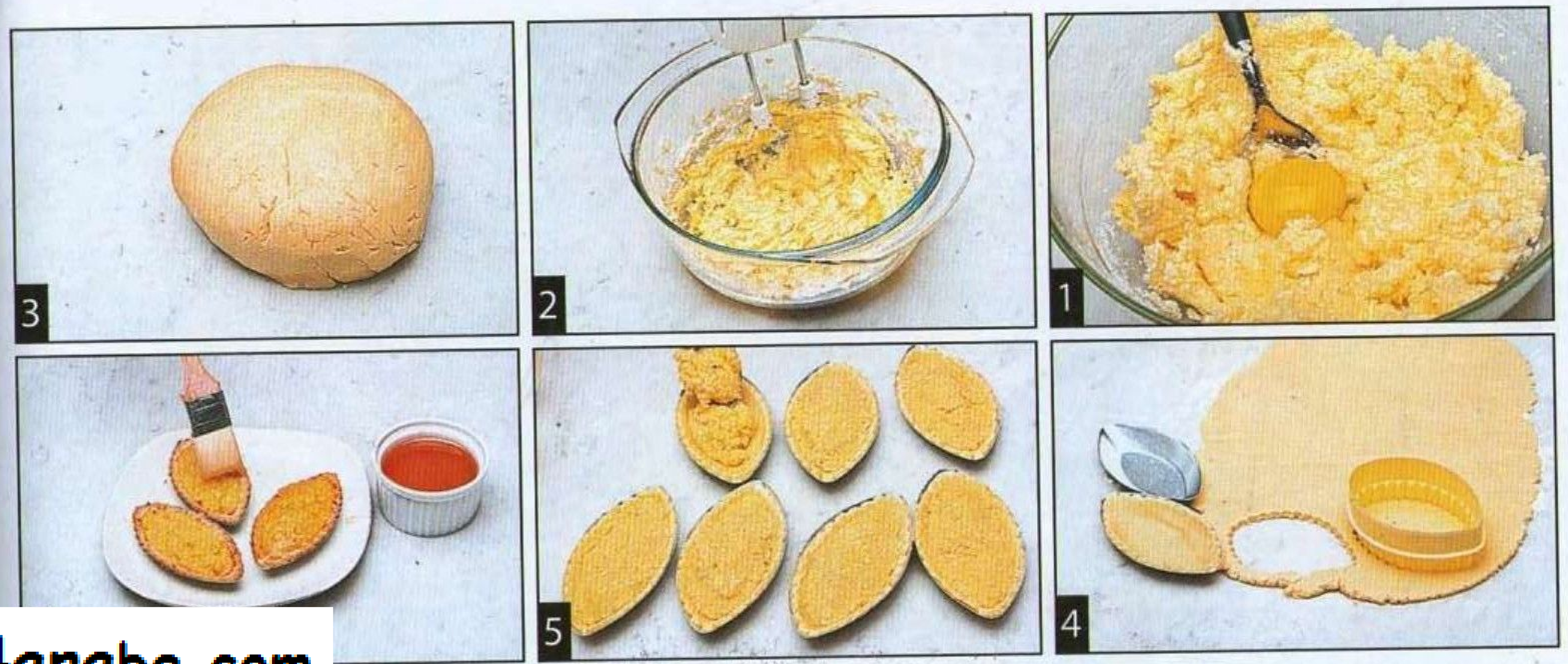
باركات بجوز الهند

- 150 غ مارغرين طرية
- 150 غ سكر ناعم
- 2 بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ½ كيس خميرة كيميائية
- فرينة

الحشو :

- 3 كيلات جوز الهند
- كيلة سكر ناعم
- ملعقة كبيرة زبدة طرية
- 3 بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- عسل

1. **حضري الحشو :** في إناء، ضعي جوز الهند و السكر و الفانيليا و اخلطي. أضيفي الزبدة و 2 بيض و اخلطي ثم أضيفي صفار البيض في الأخير.
2. **حضري العجينة :** في إناء، ضعي المارغرين و السكر الناعم و البيض و الفانيليا و الخميرة الكيميائية و اخلطي بالخلاط الكهربائي حتى الحصول على خليط كالكريمة.
3. أضيفي الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال و طرية.
4. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بسمك 3 مم ثم قطعيها بقوالب على شكل باركات و ضعيها داخل القوالب المدهونة بالزبدة.
5. أحشي الباركات بحشو جوز الهند المحضر و اطهيها في الفرن لمدة 15 دقيقة حتى تكتسب اللون الذهبي.
6. بعد الطهي، إطلي الباركات بالعسل باستعمال الملعقة أو الفرشاة.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

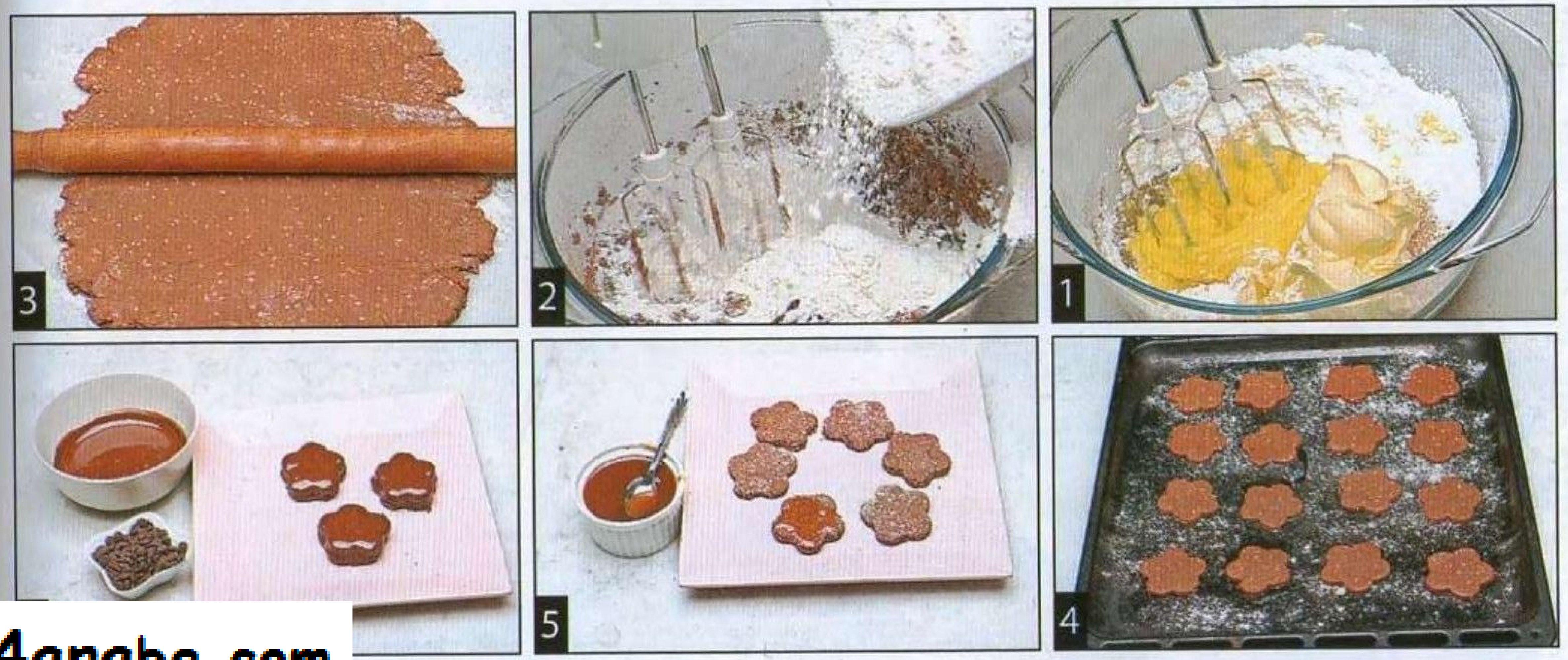
سابلي بالجلجلان و الشكولاطة

- 125 غ زبدة
- 75 غ سكر ناعم
- 2 صفار بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 50 غ جلجلان محمص
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- فرينة

التزيين :

- شكولاطة سوداء
- 50 غ حبيبات الشكولاطة
- مربى المشمش

1. في إناء، ضعي الزبدة و الجلجلان المحمص و البيض و السكر الناعم و أخلطي جيدا بالخلاط الكهربائي.
2. أضيفي الكاكاو و الفانيليا و الخميرة الكيميائية و الفرينة المغربلة تدريجيا و واصلي الخلط حتى تحصلي على عجينة طرية و متماسكة.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة و باستعمال قالب على شكل زهرة قطعي العجينة.
4. ضعي بسكويت الزهرة في صينية مرشوشة بالفرينة و ادخليها فرن ساخن درجة حرارته 160° لمدة 15 دقيقة.
5. عندما يبرد البسكويت، إطليه بالمربى وألصقيه مع بعضه البعض.
6. أطلي سطح البسكويت بالشكولاطة الذائبة و زينيه بحبيبات الشكولاطة و اتركيه يجف.



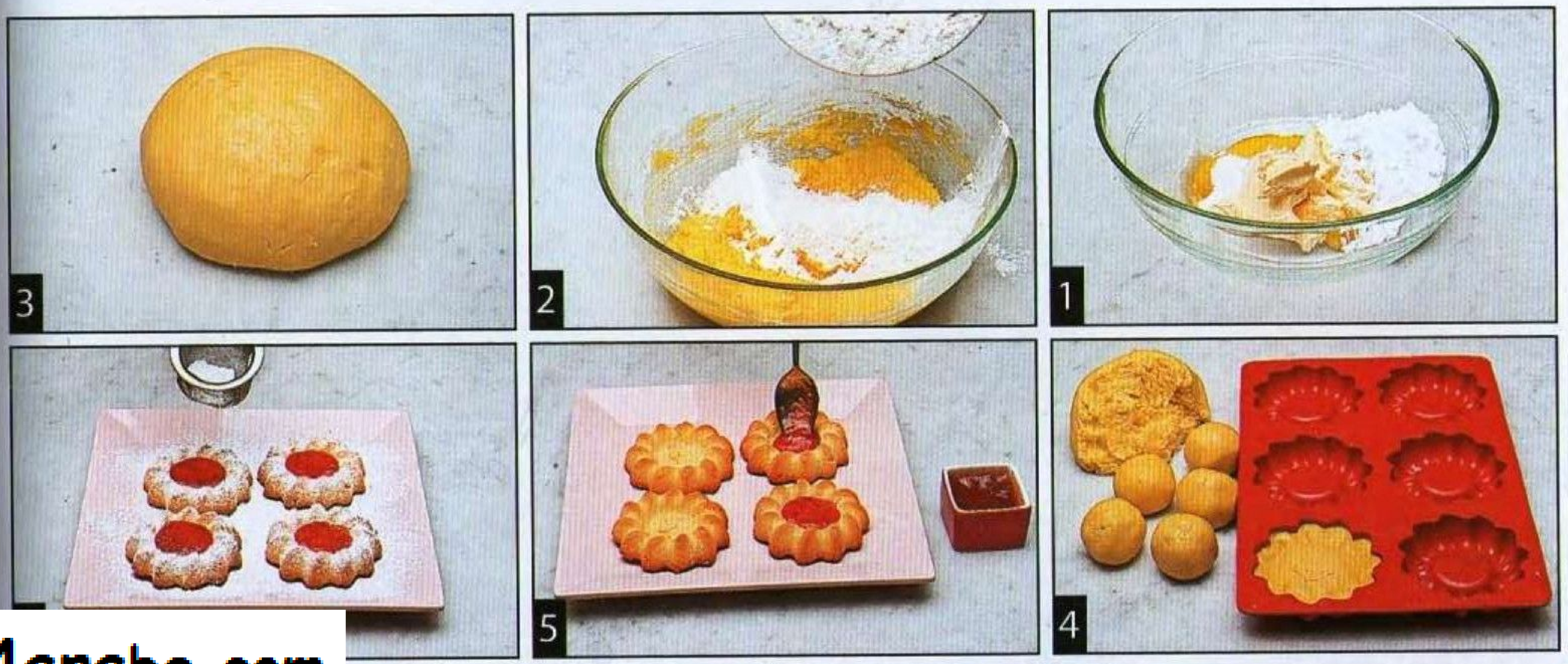
www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

سابلي بمربى الفراولة

- 250 غ زبدة طرية
- 150 غ سكر ناعم
- فرينة
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- مربى الفراولة
- سكر ناعم

1. في إناء، ضعي الزبدة و السكر الناعم و الفانيليا و البيض، اخلطي جيدا.
2. أضيفي الفرينة المغربلة تدريجيا حتى تحصلي على عجينة طرية و متماسكة.
3. شكلي كرية من العجينة و اتركيها ترتاح.
4. شكلي كريات صغيرة و ضعيها داخل قالب السليكون لتأخذ شكل الزهرة.
5. أدخلي القالب فرن درجة حرارته 160° لمدة 15 دقيقة أو حتى يكتسب اللون الذهبي.
6. إحشي السابلي بمربى الفراولة حتى ملإها كليا و ذري السكر الناعم من فوق.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

سابلي بحلوة الترك

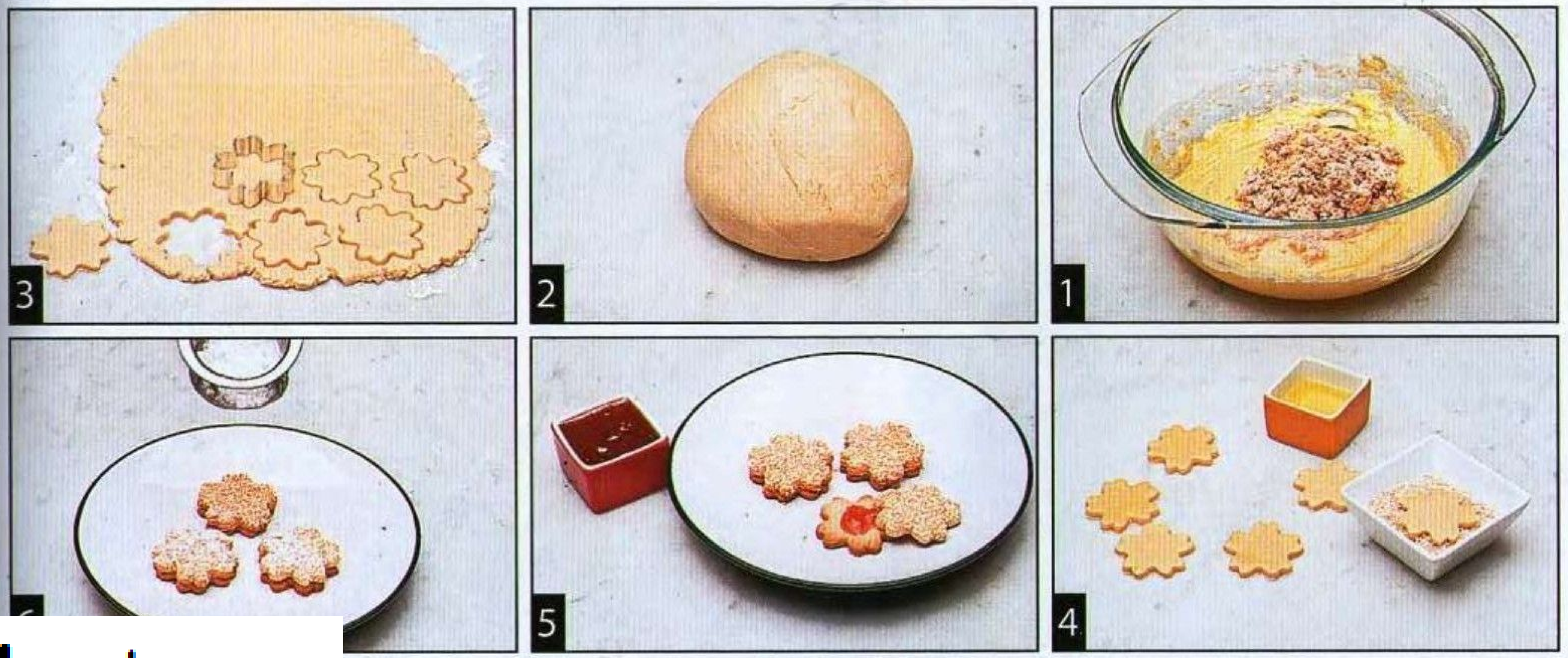
- 100 غ زبدة طرية
- 100 غ سكر ناعم
- 1 بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

- 50 غ حلوة الترك
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- فرينة
- مربى

التزيين :

- بياض البيض
- جلجلان

1. في إناء، ضعي الزبدة و السكر الناعم و البيض و الفانيليا و اخلطي جيدا. أضيفي حلوة الترك و اخلطي مجددا.
2. أضيفي الخميرة الكيميائية و الفرينة المغربلة تدريجيا و واصلي الخلط حتى تحصلي على عجينة طرية و متماسكة.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة و باستعمال قالب على شكل زهرة قطعي العجينة.
4. باستعمال فرشاة إطلي البسكويت ببياض البيض المخفوق ثم رمديه في الجلجلان و ضعيه في صينية مرشوشة بالفرينة و ادخليها فرن ساخن درجة حرارته 160° لمدة 12 إلى 15 دقيقة.
5. عندما يبرد البسكويت، أطليه بالمربى و ألصقيه مع بعضه البعض.
6. في الأخير ذري السكر الناعم فوق السابليه و قدميه مع القهوة.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

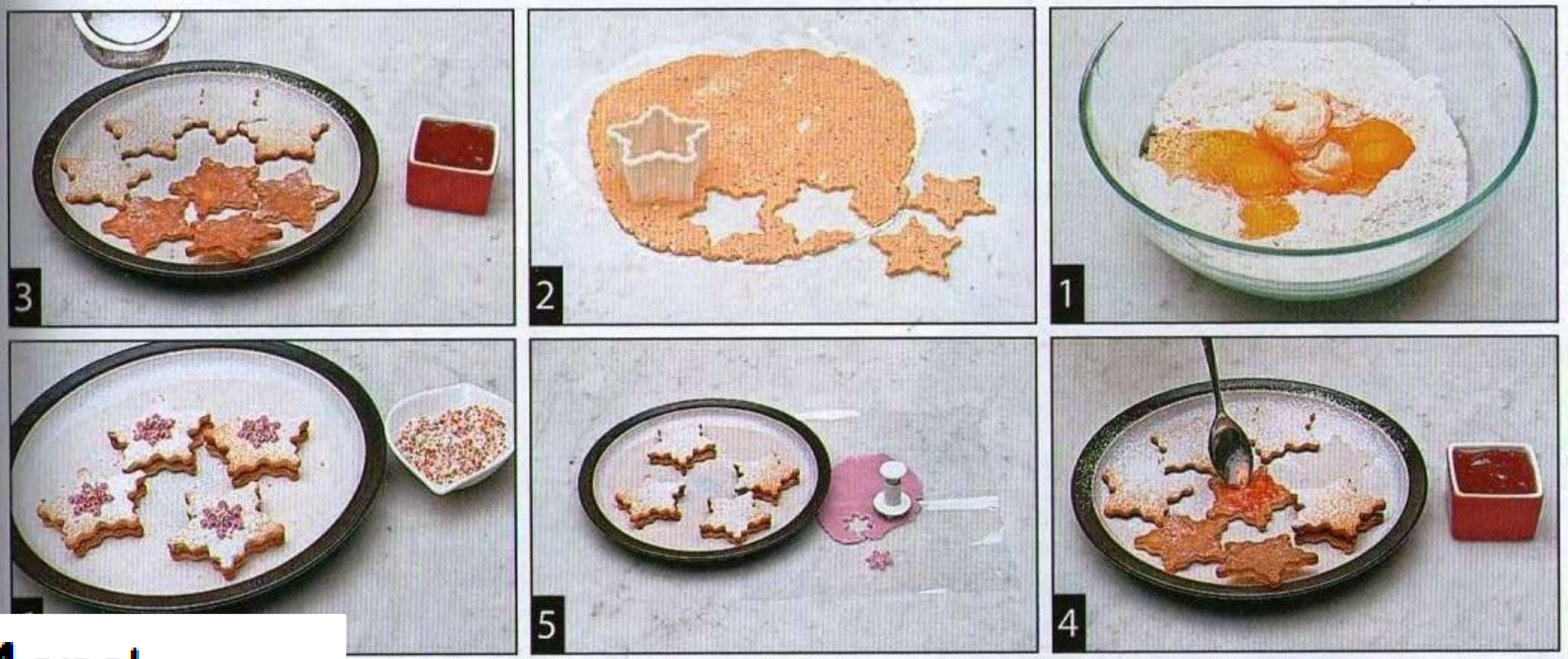
بسكويت بالبندق

- 400 غ فرينة
- 200 غ سكر ناعم
- 125 غ بندق مرحي
- 125 غ زبدة طرية
- 2 بيض
- مربى التوت

التزيين :

- سكر ناعم
- عجينة اللوز الاصطناعية

1. داخل إناء، ضعي الفرينة المغربلة و السكر و البندق المرحي و الزبدة والبيض. أخلطي الكل جيدا حتى تحصلي على عجينة طرية.
2. شكلي كرية كبيرة و غلفيها بالفيلم البلاستيكي و ضعيها ترتاح لمدة ساعتين في البراد. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة و باستعمال قالب على شكل نجمة قطعي العجينة.
3. ضعي البسكويت في فرن ساخن درجة حرارته 170° لمدة 8 إلى 10 دقائق. دعي البسكويت يبرد ثم ذري السكر الناعم على النجمات.
4. إطلي قاعدة النجمات بالمربى و ذري السكر الناعم على سطح البسكويت ثم ألصقيها مع بعضها البعض.
5. أبسطي عجينة اللوز الوردية و قطعيها بقالب على شكل نجمة صغيرة و ضعيها وسط البسكويت .
6. ضعي القليل من المربى فوق عجينة اللوز و ألصقي الحلوى الملونة فوق عجينة اللوز.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

بسكويت بالجلجلان

- 200 غ زبدة طرية
- 200 غ سكر
- ملعقة صغيرة فانيليا
- 5 صفار بيض
- 500 غ فرينة
- 50 غ سكر ناعم
- 100 غ جلجلان محمص

1. داخل إناء، ضعي الزبدة و اخفقيها حتى تنتفخ و تصبح خفيفة كالكريمة.

2. أضيفي السكر و صفار بيض و الفانيليا و الفرينة المغربلة و اخلطي حتى تحصلي على عجينة طرية.

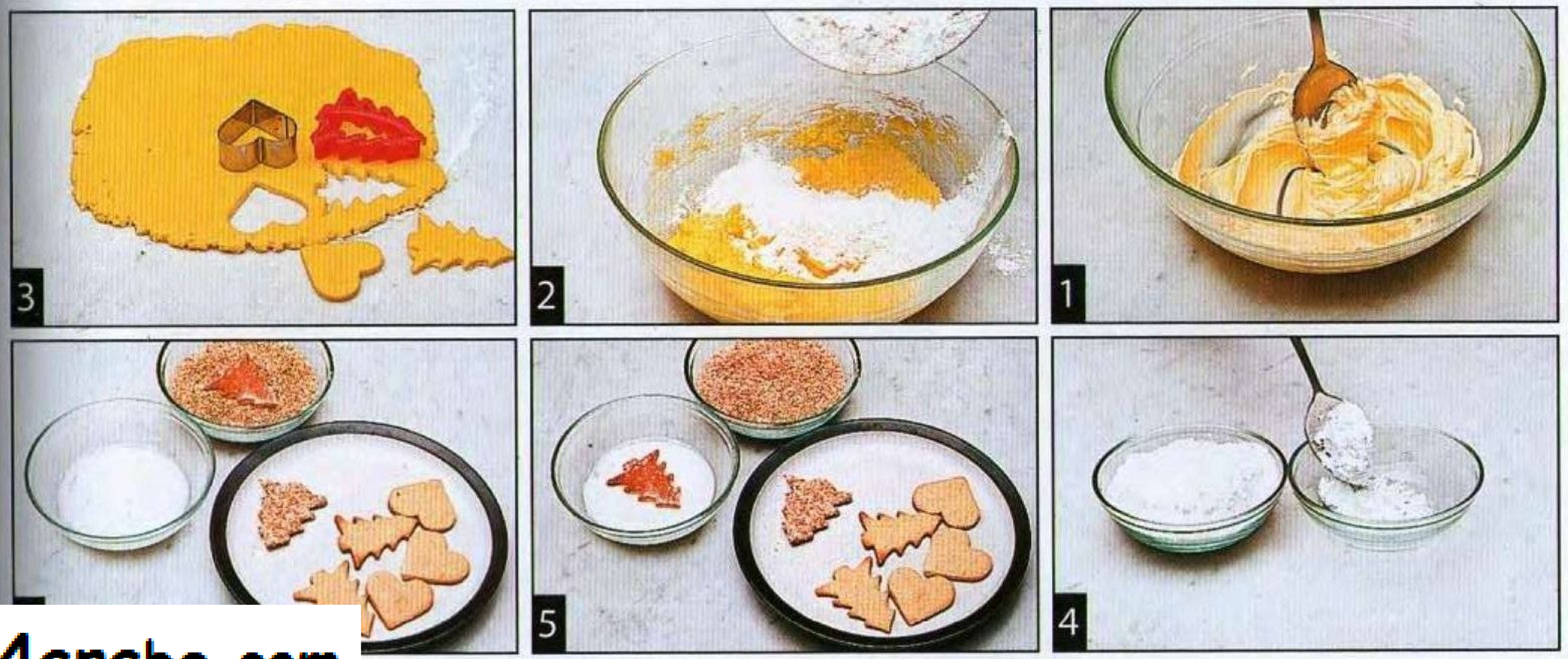
3. شكلي كرية و غلفيها بالفيلم البلاستيكي و ضعيها ترتاح لمدة ساعتين في البراد. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة و قطعيها باستعمال قوالب على شكل شجرة و قلب.

4. **حضري الطلاء :** داخل وعاء ضعي ملعقتين من ماء الزهر و ملعقتين من السكر الناعم. أخلطي حتى تحصلي على طلاء خفيف.

5. أغطسي سطح البسكويت في الطلاء الأبيض.

6. ضعي البسكويت المطلي بالأبيض في صحن الجلجلان المحمص.

ملاحظة : إذا كان البيض من حجم كبير، يمكنك إضافة 50 غ من الفرينة تقريبا.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

بسكويت هولندي

- 200 غ فرينة
- 75 غ مايزينة
- 75 غ سكر
- ¼ ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 بيض
- 125 غ زبدة طرية
- 150 غ سكر ناعم
- 100 غ مربى البرتقال
- 125 غ شكولاطة سوداء
- عجينة اللوز الإصطناعية بيضاء

1. داخل إناء، ضعي الفرينة و المايزينة و السكر و الفانيليا و الزبدة.

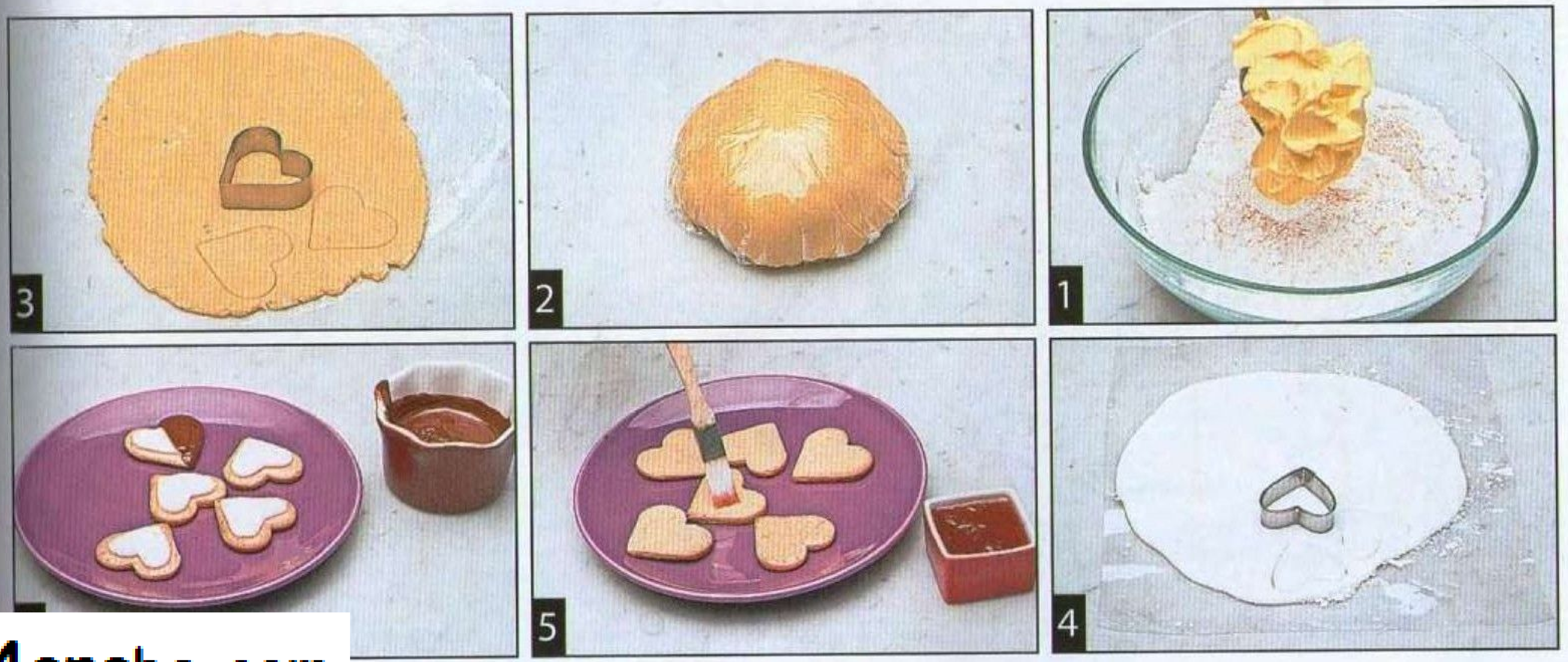
2. أضيفي البيض و اخلطي جيدا حتى تحصلي على عجينة طرية. شكلي كرية و غلفيها بالفيلم البلاستيكي و ضعيها ترتاح لمدة ساعة في البراد.

3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة و قطعيها باستعمال قالب على شكل قلب.

4. أبسطي عجينة اللوز البيضاء و قطعيها بقالب على شكل قلب أصغر من شكل قلب العجينة.

5. باستعمال فرشاة، أطلي سطح البسكويت بمعجون المربى و ألصقي عليه القلوب المصنوعة من عجينة اللوز.

6. أطلي النصف الأيسر من القلب بالشكولاطة السوداء الذائبة، ليصبح لديك قلوبا بالأسود و الأبيض.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

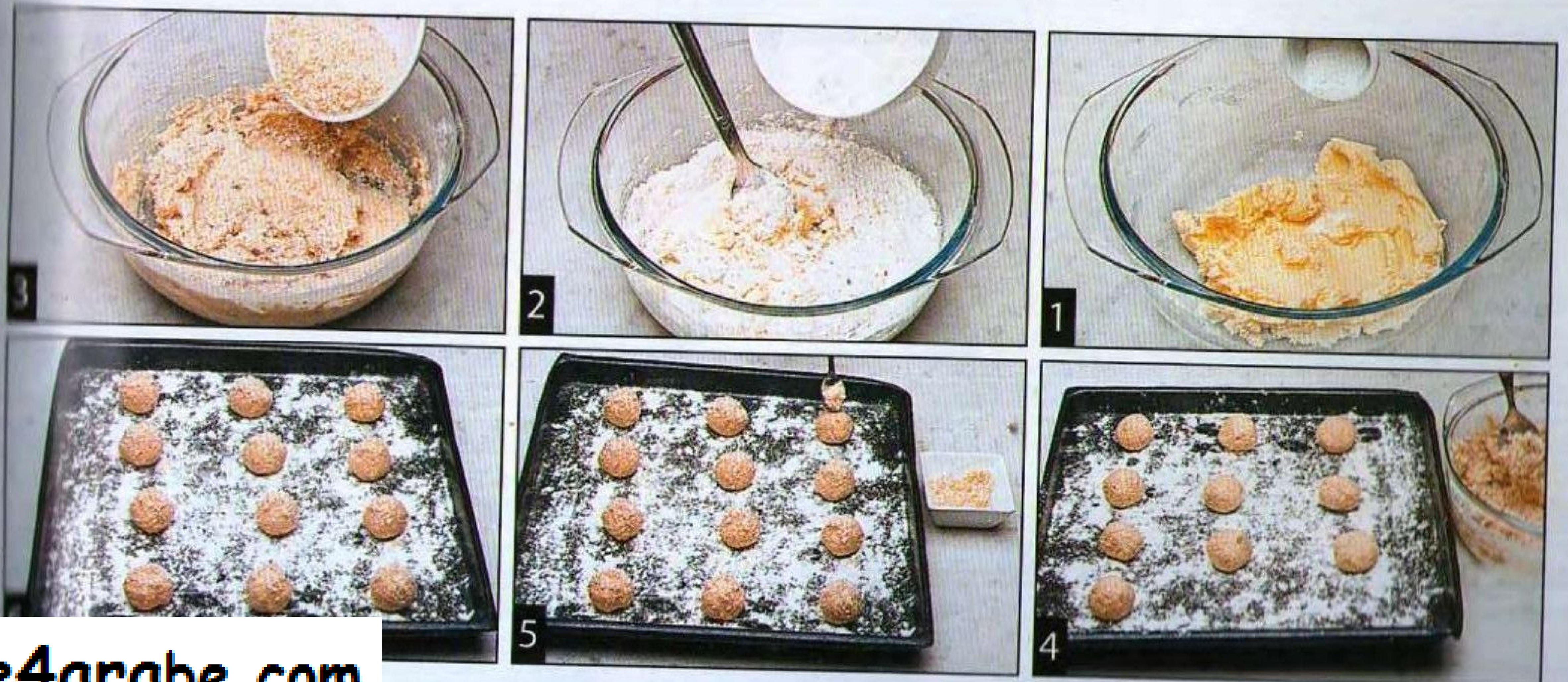
دوائر البسكويت بدقيق الشوفان و جوز الهند

- 100 غ زبدة
- 150 غ سكر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 بيض
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 125 غ فرينة
- 70 غ دقيق الشوفان
- 60 غ جوز الهند مرحي

التزيين :

- 40 غ جوز الهند مرحي

1. داخل إناء، أخلطي الزبدة مع السكر و الفانيليا حتى يذوب السكر مع الزبدة و تحصلي على عجينة.
2. أضيفي حبة البيض و اخلطي جيدا ثم ضعي الخميرة الكيميائية و الفرينة، أخلطي الكل جيدًا.
3. في الأخير أضيفي دقيق الشوفان و جوز الهند المرحي و اخلطي مجددا حتى الحصول على عجينة متماسكة.
4. باستعمال ملعقة كبيرة، إملئيها بالعجينة و ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة.
5. باستعمال ملعقة صغيرة، ذري جوز الهند فوق الكريات.
6. أدخلي الصينية فرن ساخن درجة حرارته °180 لمدة 10 دقائق.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

بسكويت بالزيدة

- 250 غ فرينة
- 75 غ سكر
- 125 غ زبدة طرية
- 1 بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

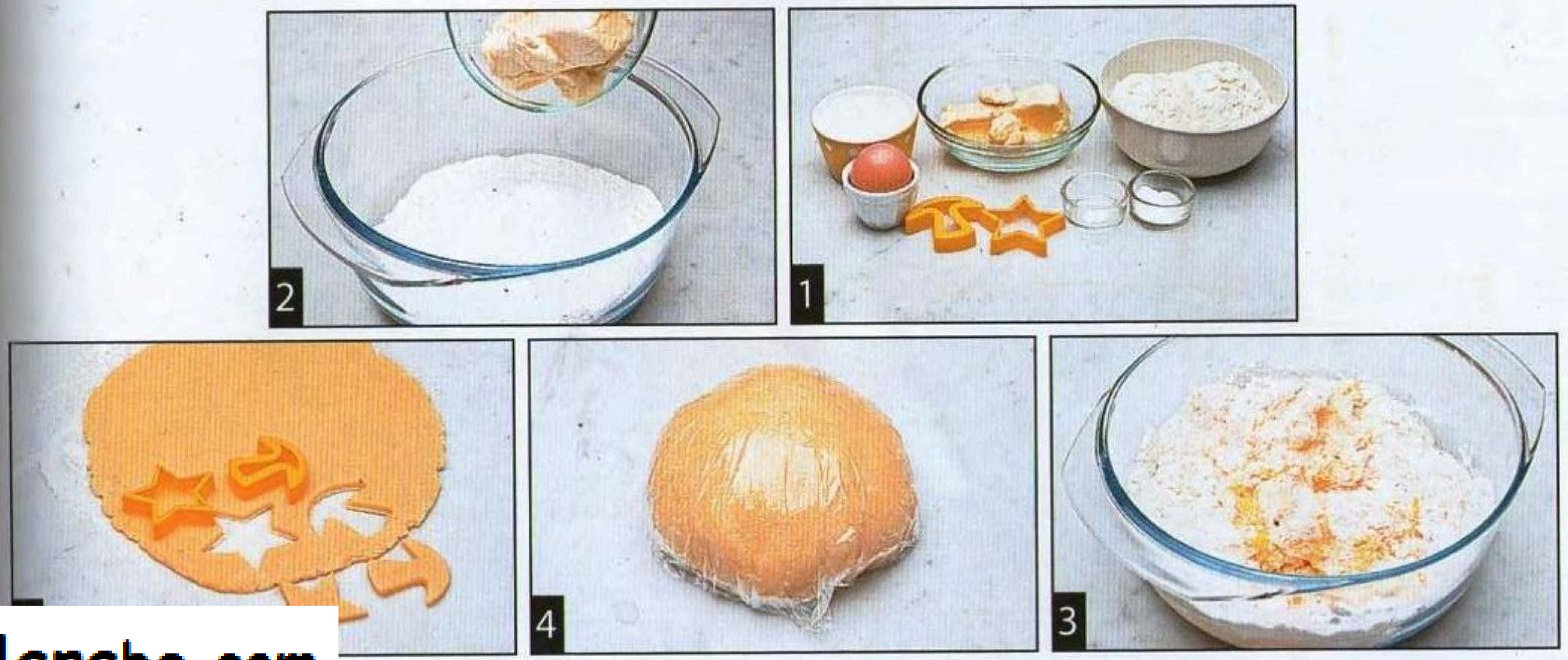
1. حضري المقادير.

2. داخل إناء، ضعي الفرينة و السكر و الفانيليا و الزبدة .

3. أضيفي البيض و اخلطي جيدا حتى تحصلي على عجينة طرية.

4. شكلي كرية و غلفيها بالفيلم البلاستيكي و ضعيها ترتاح لمدة ساعتين في البراد.

5. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة. أبسطي العجينة و قطعيها باستعمال قالب على شكل نجمة أو شجرة أو أي شكل من اختيارك. ضعي البسكويت في صينية الفرن و أدخليه فرن ساخن لمدة 10 إلى 13 دقيقة أو حتى يصبح لونه ذهبيا.



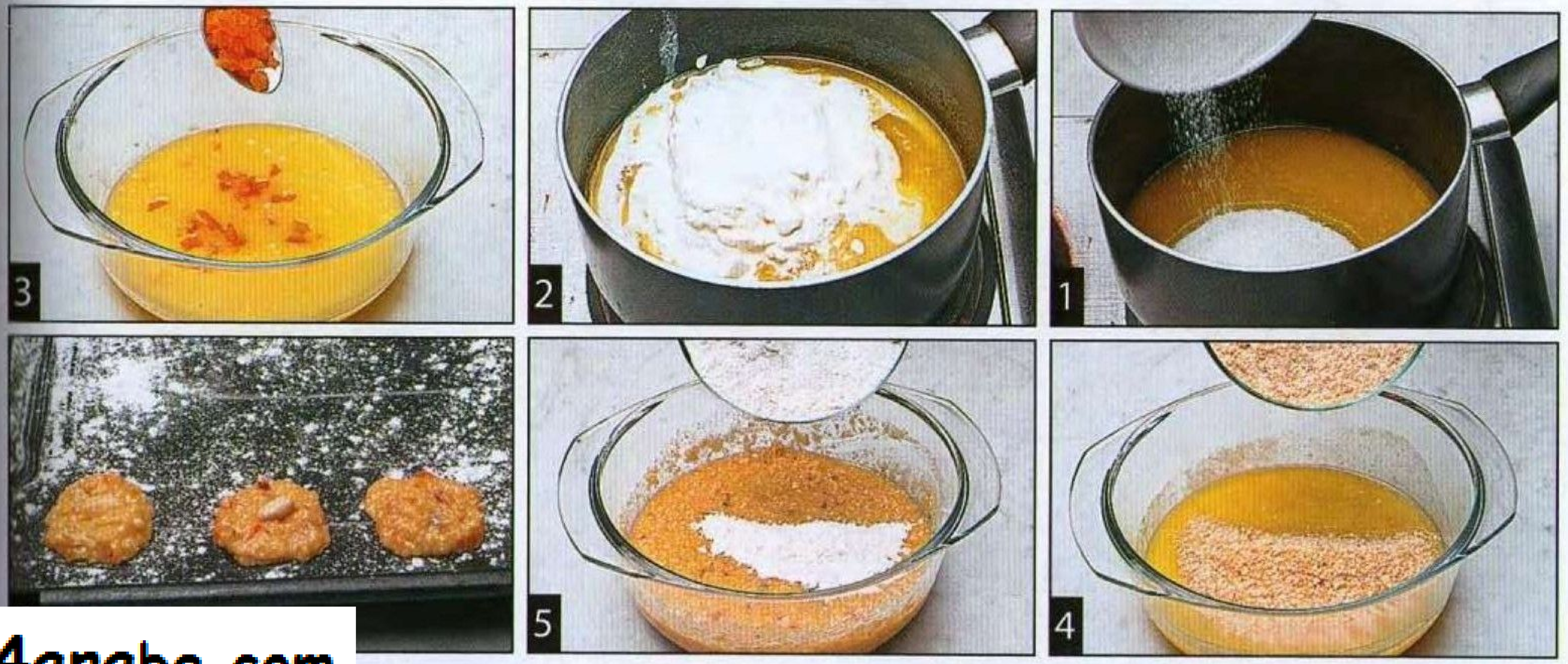
www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

بسكويت بالفواكه المسكرة

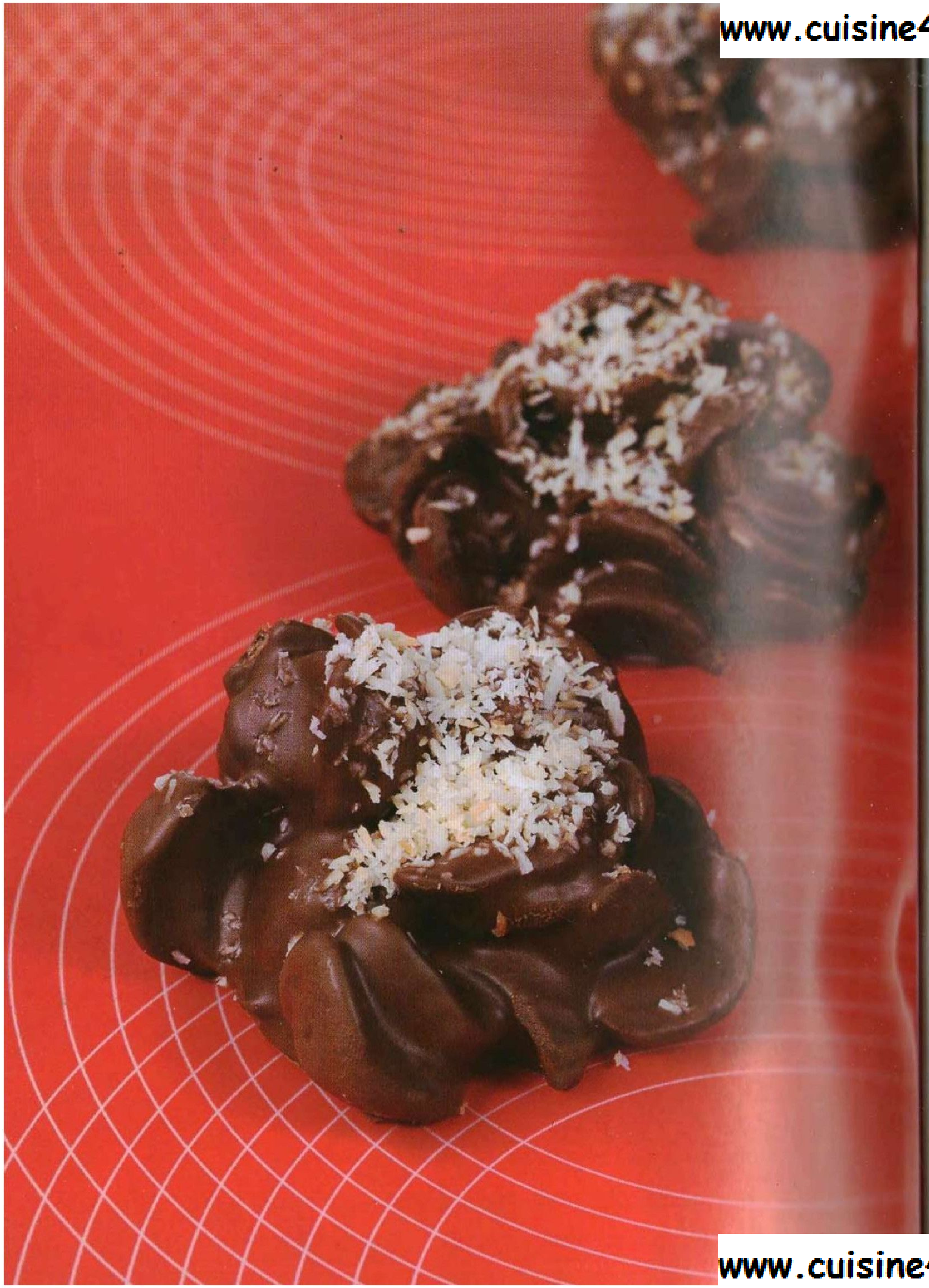
- 100 غ زبدة طرية
- 125 غ سكر
- 200 غ كريمة طازجة
- 50 غ فواكه مسكرة
- 50 غ زبيب
- 250 غ لوز مرحي
- 130 غ فرينة
- 50 غ حبات لوز

1. داخل كسرولة، ذوبي الزبدة على نار خفيفة ثم أضيفي السكر.
2. أضيفي الكريمة الطازجة و اخلطي جيدا حتى تمتزج مع الزبدة و السكر. أتركي الخليط على النار ليغلي قليلا.
3. أفرغي الخليط داخل إناء و أضيفي الفواكه المسكرة المقطعة رقيقة.
4. قطعي الزبيب قطعا صغيرة و أضيفيه إلى الخليط ثم ضعي اللوز المرحي و اخلطي بالملعقة.
5. في الأخير أضيفي الفرينة و اخلطي حتى تمتزج جميع المكونات.
6. إملئي ملعقة كبيرة بالعجينة و ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة. زيني البسكويت بحبات اللوز من فوق. أدخلي الصينية الفرن لمدة 10 دقائق.



www.cuisine4arabe.com

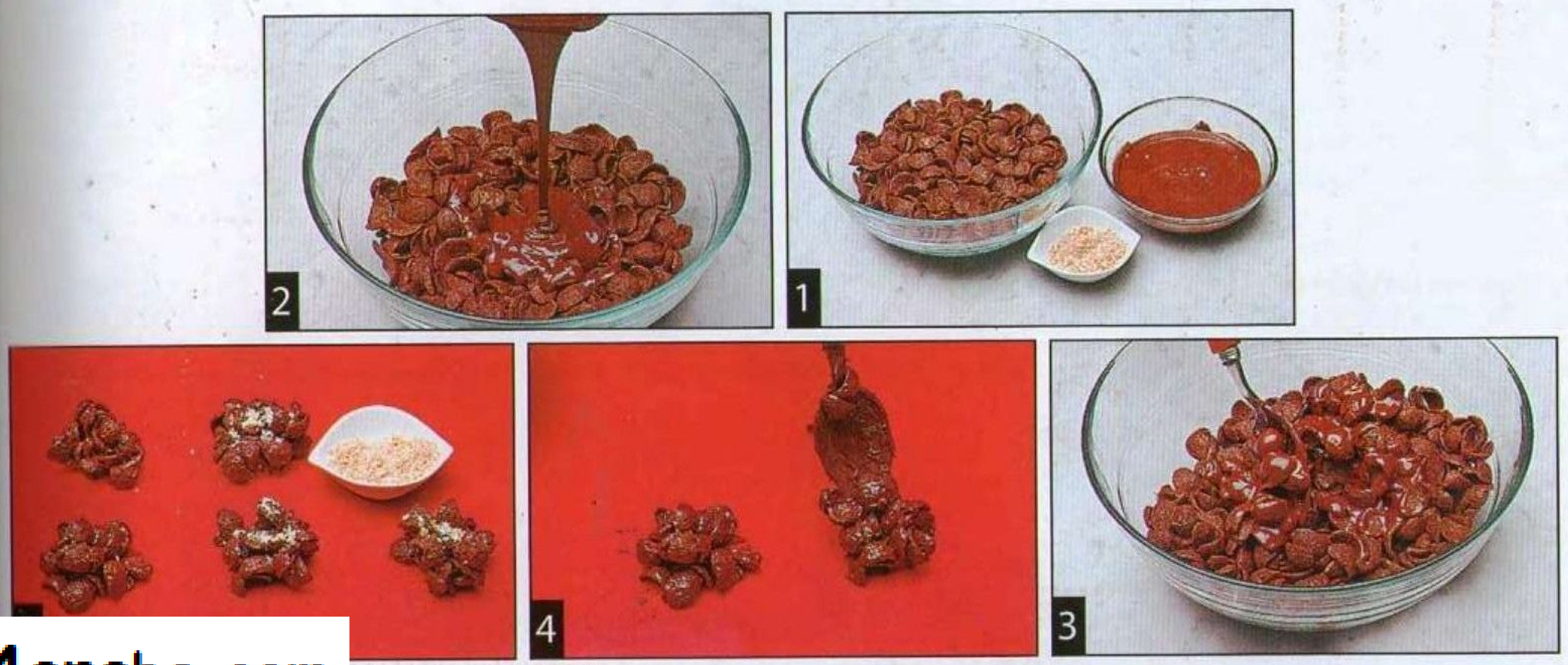
www.cuisine4arabe.com



قضمات الشكولاطة

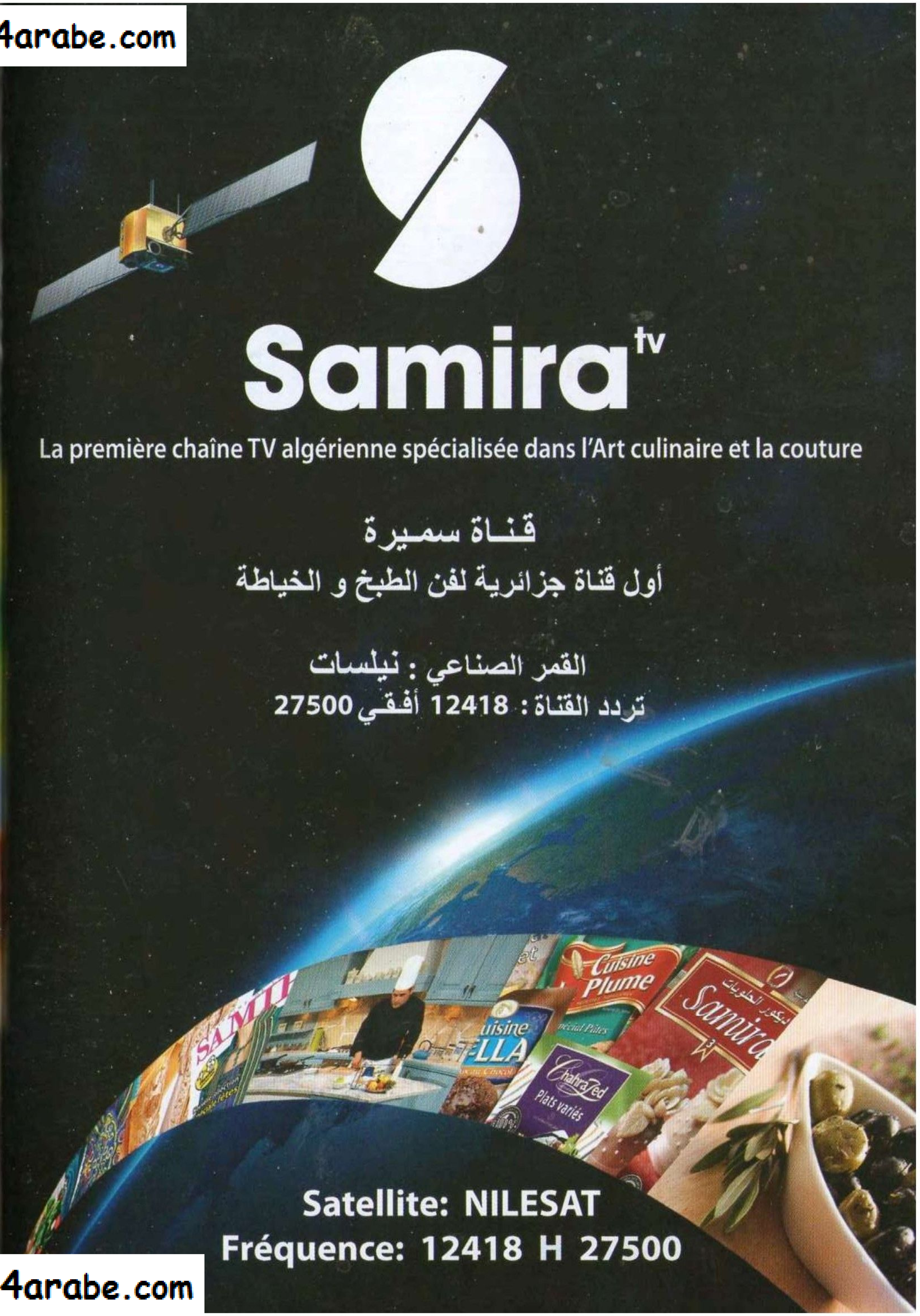
- 200 غ شكولاطة سوداء ذائبة
- 120 غ رقائق الذرة (حبوب الإفطار)
- 50 غ جوز الهند المجفف و المرحي

1. حضري المقادير.
2. داخل إناء، ضعي رقائق الذرة و أضيفي الشكولاطة الذائبة.
3. أخلطي رقائق الذرة جيدا مع الشكولاطة باستعمال الملعقة.
4. إملئي ملعقة كبيرة برقائق الذرة و ضعيها في صينية مغطاة بورق الكبريت.
5. ذري جوز الهند فوق القضمات و اتركيها في الثلاجة لتجمد لمدة نصف ساعة قبل تقديمها.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com



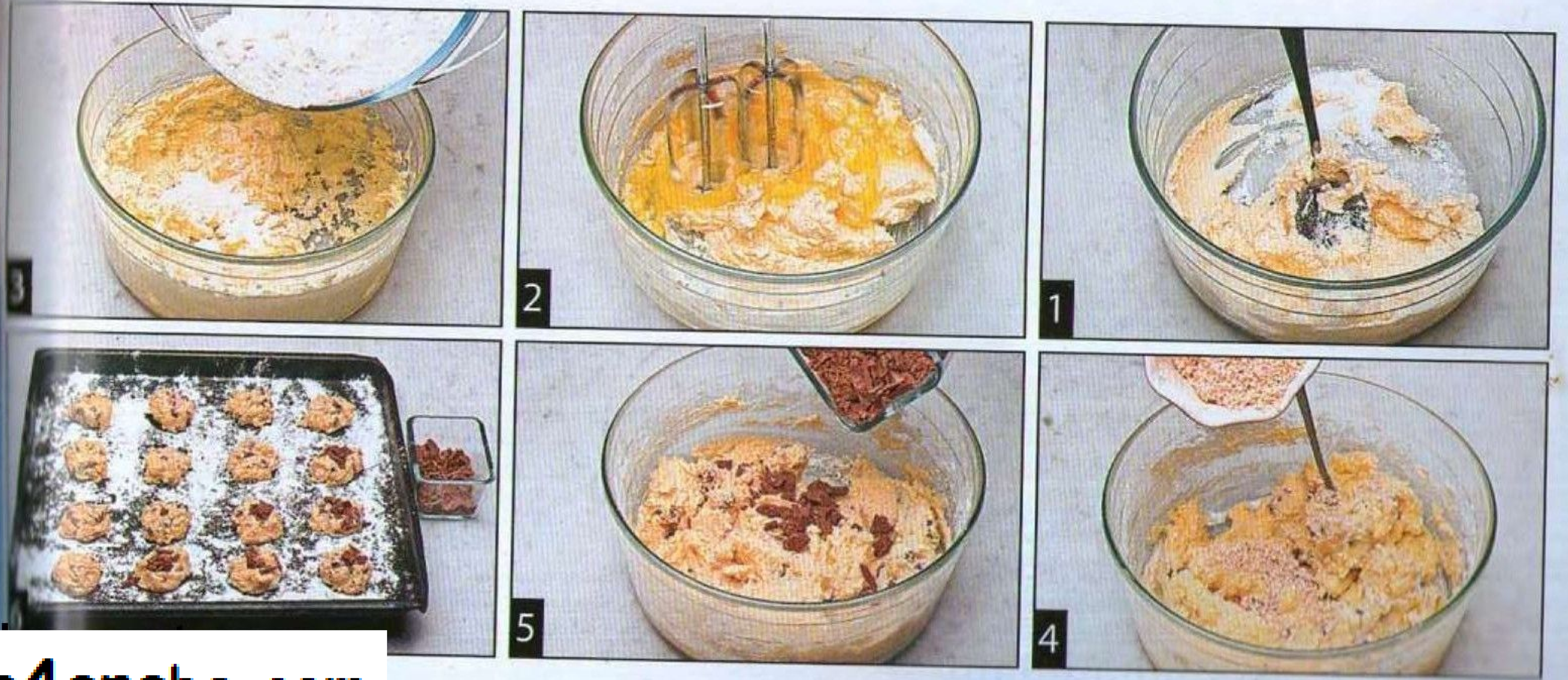
www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

بسكويت بالشكولاطة

- 200 غ زبدة
- 80 غ سكر
- 1 بيض
- ¼ ملعقة صغيرة فانيليا
- 300 غ فرينة
- 50 غ لوز مرحي
- 100 غ رقاقات الشكولاطة

1. داخل إناء، أخلطي الزبدة مع السكر و الفانيليا حتى يذوب السكر مع الزبدة و تحصلي على عجينة.
2. أضيفي حبة البيض و اخلطي جيدا بالخلاط الكهربائي.
3. ضعي الفرينة، أخلطي الكل جيدًا باستعمال ملعقة.
4. أضيفي اللوز المرحي و اخلطي باستعمال الملعقة.
5. في الأخير ضعي رقاقات الشكولاطة و امزجيها مع باقي المكونات.
6. إملئي ملعقة كبيرة بالعجينة و ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة. زيني البسكويت برقاقات الشكولاطة و ادخلي الصينية فرن ساخن درجة حرارته 180° لمدة 12 دقيقة.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

بسكويت أبيض و أسود

- 50 غ زبدة طرية
- 50 غ سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة مايزينة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 2 صفار بيض
- 150 غ فرينة
- بشور الليمون

التزيين :

- شكلاطة ذائبة

1. في وعاء، ضعي الزبدة و السكر الناعم و المايزينة و بشور الليمون.

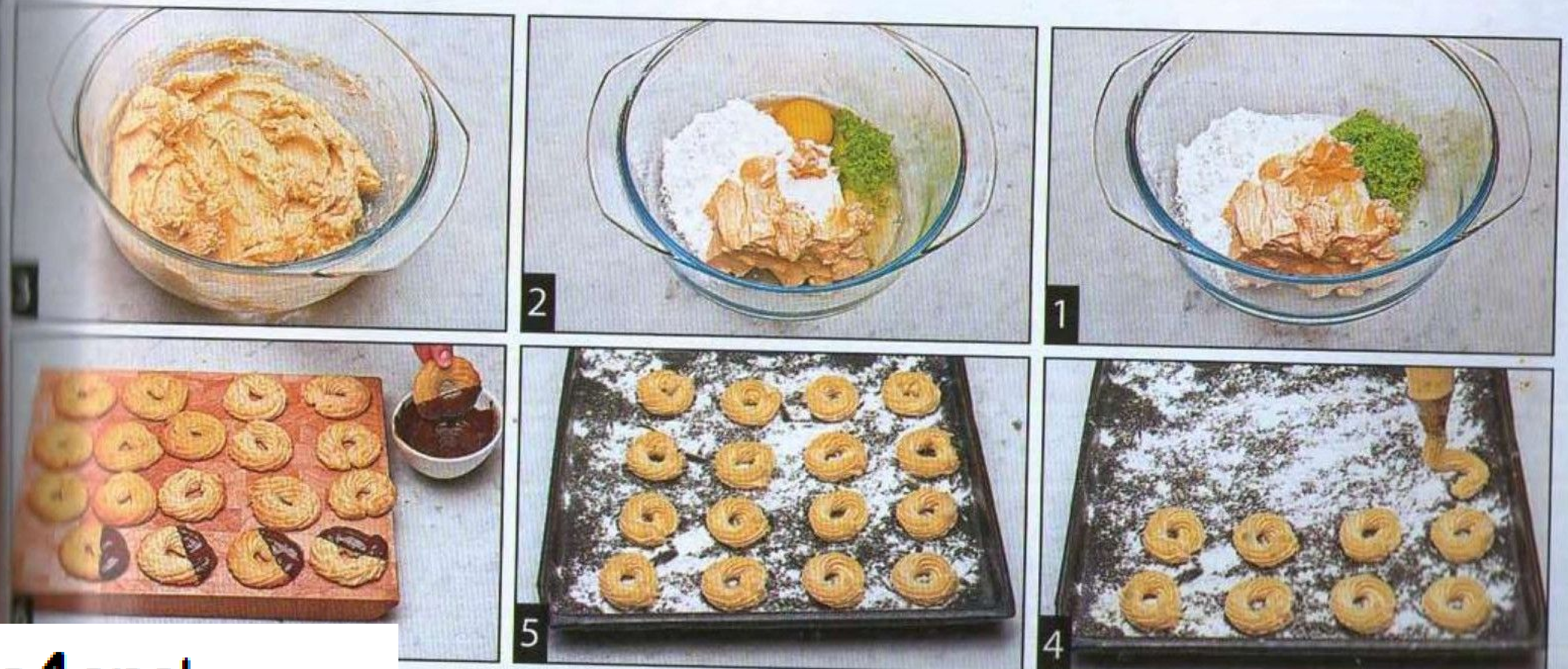
2. أضيفي الفانيليا و صفار البيض و الخميرة الكيميائية. أخلطي الكل جيدًا.

3. أضيفي الفرينة و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة لزجة و طرية.

4. إملئي كيس الحلواني بالعجينة المحضرة. على صينية مرشوشة بالفرينة، شكلي أساور صغيرة من العجينة.

5. أدخلي الصينية فرن درجة حرارته 150° لمدة 15 دقيقة.

6. بعد الطهي، أتركيها تبرد ثم أغطسي جزء من البسكويت في الشكولاطة الذائبة.



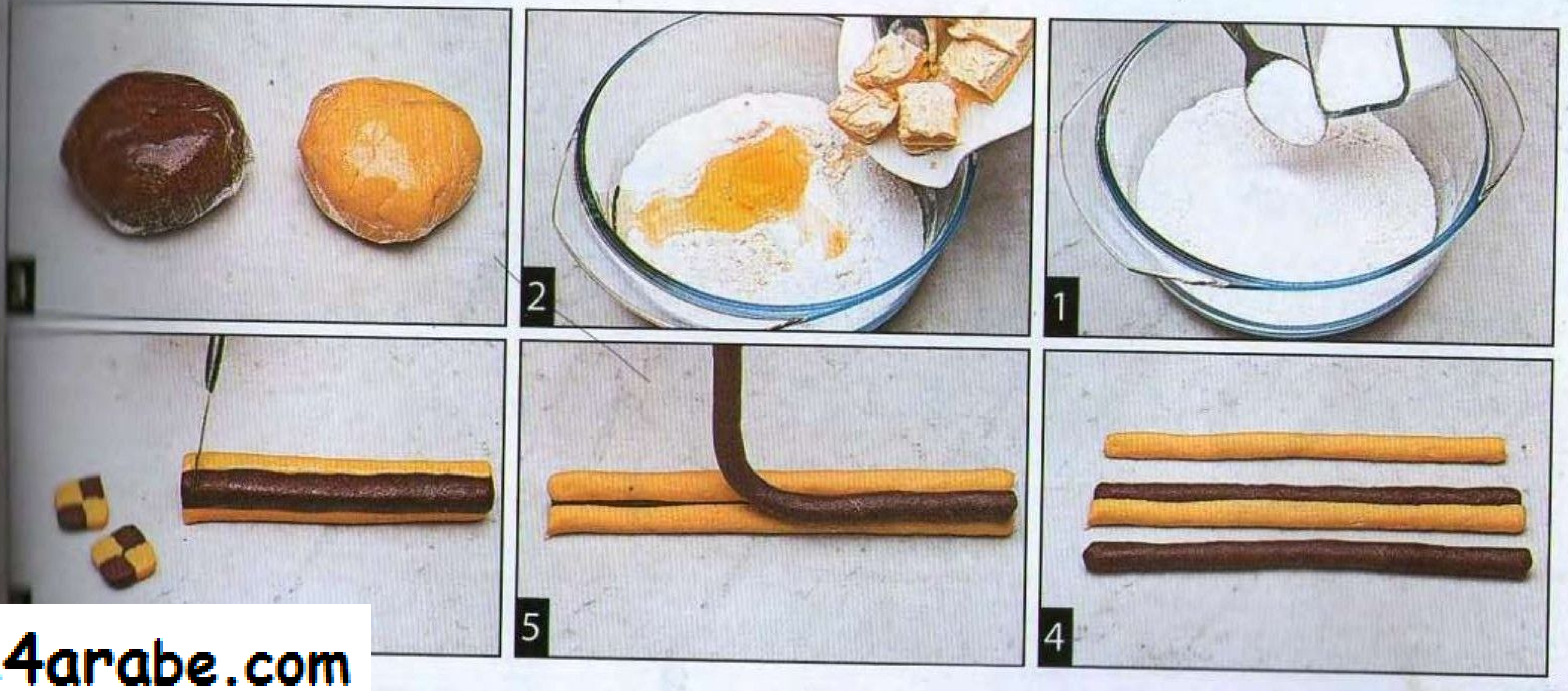
www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

مربعات بالأسود و الأبيض

- 250 غ فرينة
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 80 غ سكر
- 125 غ زبدة طرية
- 1 بيض
- قرصة ملح
- 2 ملاعق كبيرة مسحوق الكاكاو

1. داخل إناء، ضعي الفرينة المغربلة و الخميرة الكيميائية و السكر.
2. أضيفي حبة البيض و الملح و الزبدة المقطعة إلى مكعبات و اخلطي بأطراف الأصابع حتى تحصلي على عجينة طرية.
3. قسمي العجينة إلى نصفين، أتركي الأولى دون تلوين و أضيفي مسحوق الكاكاو للنصف الثاني لتأخذ لونا بنيا أو أسود. غلفيها بالفيلم البلاستيكي و ضعيها ترتاح لمدة 30 دقيقة في البراد.
4. قسمي العجينتين إلى كريات صغيرة و شكلي 4 حرابيش رقيقة من اللون البني و الأبيض.
5. إجمعي الحرابيش ككتلة واحدة و لفيها في فيلم بلاستيكي لإلصاقها مع بعضها بإحكام.
6. قطعي الحربوش الملون إلى مربعات صغيرة ثم ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة، و ادخلي الصينية فرن ساخن درجة حرارته 200° لمدة 15 دقيقة.



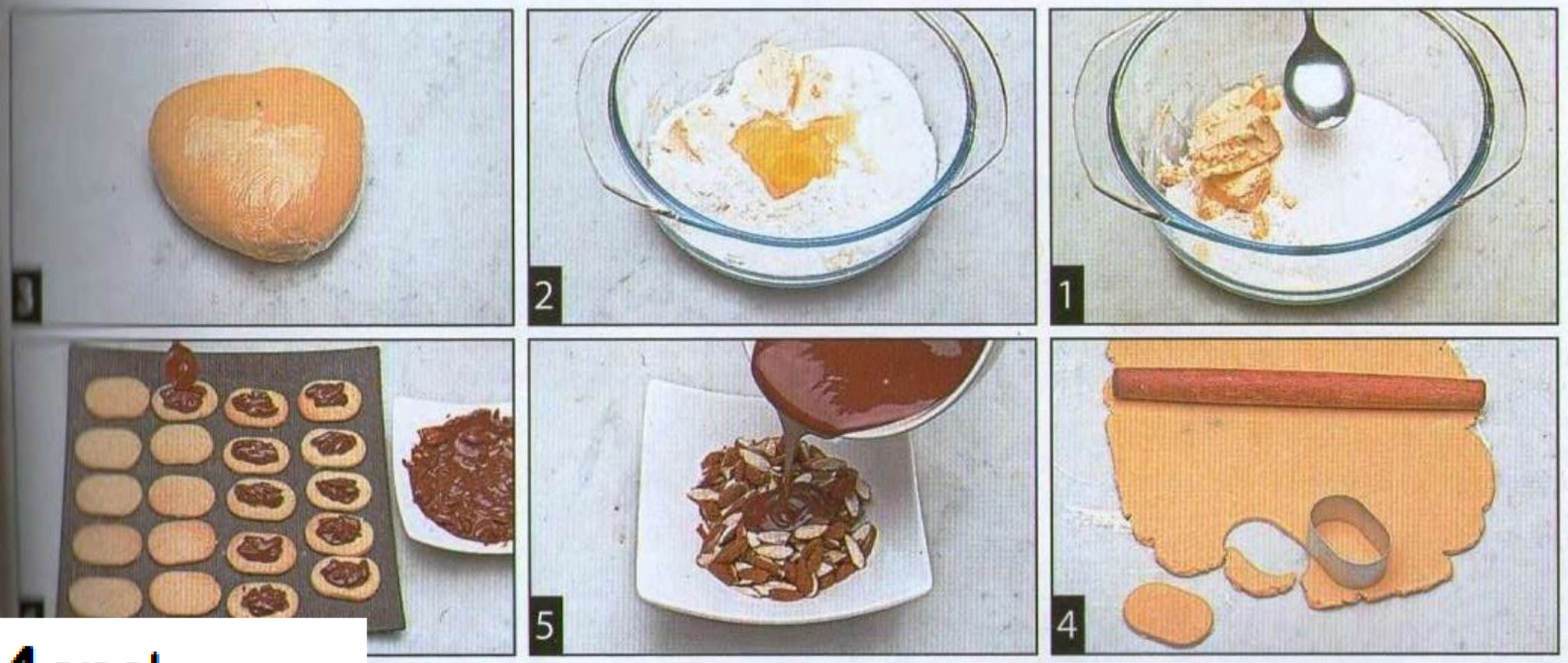
www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

بسكويت باللوز المشقوق

- 200 غ فرينة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 80 غ سكر
- 100 غ زبدة
- 1 بيض
- ¼ ملعقة صغيرة فانيليا
- 400 غ شكولاطة سوداء
- قرصة ملح
- سكر ناعم

1. داخل إناء، ضعي الفرينة المغربلة و الخميرة الكيميائية و الزبدة و السكر و الفانيليا.
2. أضيفي حبة البيض و الملح و اخلطي جيدا حتى تحصلي على عجينة طرية.
3. شكلي كرية و غلفيها بالفيلم البلاستيكي و ضعيها ترتاح لمدة ساعة في البراد.
4. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة و قطعيها باستعمال قالب حسب الشكل الذي تختارين. ضعي البسكويت في صينية مرشوشة بالفرينة و ادخليها فرن ساخن لمدة 8 إلى 10 دقائق.
5. حضري حشو الشكولاطة : ضعي اللوز غير المقشر و المقطع إلى نصفين في إناء و صبي عليه الشكولاطة المذوبة. أخلطي جيدا.
6. أخرجي الصينية من الفرن، دعي البسكويت يبرد ثم ضعي ملعقتان صغيرتان من خليط الشكولاطة و اللوز فوق البسكويت و اتركيه ليجف.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

بسكويت الزهرة بالعقاش

- 200 غ زبدة طرية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 4 ملاعق كبيرة عصير الأناناس
- 80 غ سكر
- 1 صفار بيض
- جوزة الطيب
- 300 غ فرينة
- قرصة ملح

التزيين :

- 100 غ شكولاطة ذائبة
- عقاش وردي

1. داخل وعاء، ضعي الزبدة و السكر و الملح. أخلطي جيدا حتى تمتزج الزبدة مع السكر. أضيفي عصير الأناناس.

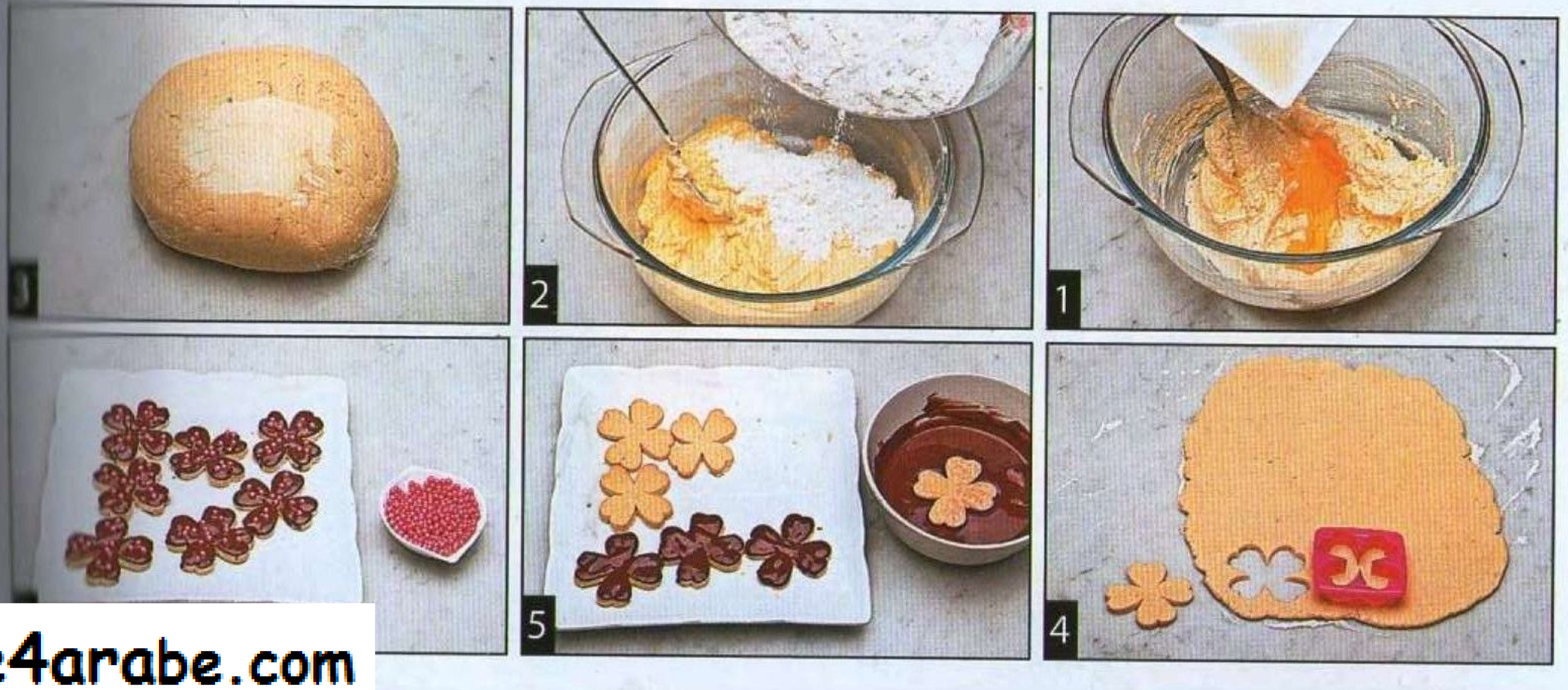
2. أضيفي صفار البيض و جوزة الطيب و الفرينة. أخلطي الكل جيدًا حتى الحصول على عجينة طرية.

3. شكلي كرية و غلفيها بالفيلم البلاستيكي و ضعيها ترتاح لمدة ساعتين في البراد.

4. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة و قطعيها باستعمال قالب على شكل زهرة. ضعي البسكويت في صينية مرشوشة بالفرينة و ادخليها فرن ساخن درجة حرارته 180° لمدة 12 دقيقة.

5. ذوبي الشكولاطة السوداء في حمام مريم، أتركيها تبرد قليلا ثم أغطسي سطح الزهور المطهية في الشكولاطة الذائبة.

6. في الأخير زيني البسكويت بالعقاش الوردي بوضعه فوق طلاء الشكولاطة قبل أن يجف.



www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

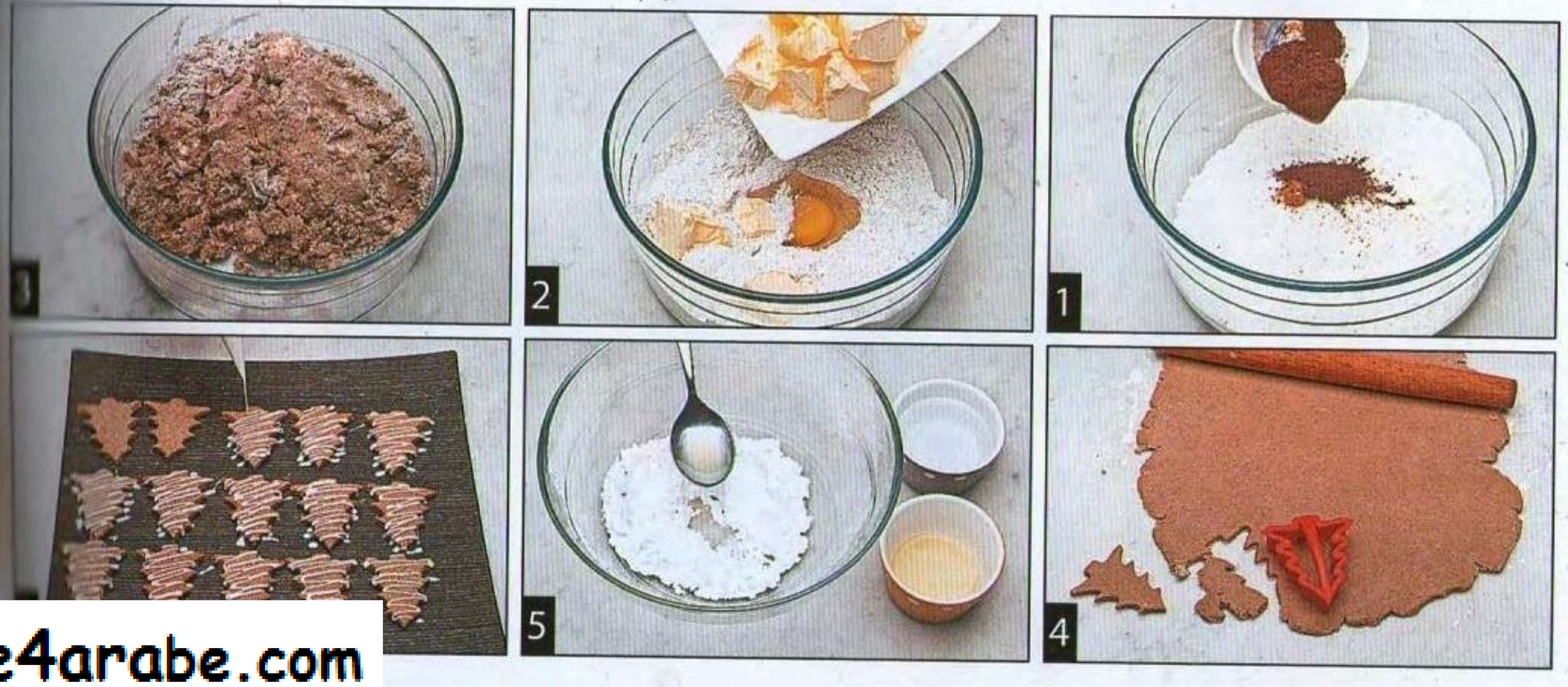
بسكويت بجوزة الطيب

- 300 غ فرينة
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 100 غ سكر
- 200 غ زبدة
- 1 بيض
- جوزة الطيب
- قرفة
- 1 ملعقة صغيرة كاكاو

الطلاء :

- 125 غ سكر ناعم
- 2 إلى 3 ملاعق كبيرة عصير الليمون
- ماء الزهر

1. داخل إناء، ضعي الفرينة المغربلة و السكر و القرفة و جوزة الطيب و الكاكاو و الخميرة الكيميائية.
2. أخلطي هذه المكونات الجافة بالملعقة ثم أضيفي حبة البيض و الزبدة المقطعة إلى مكعبات.
3. أخلطي جيدا حتى تحصلي على عجينة طرية. شكلي كرية و غلفيها بالفيلم البلاستيكي و ضعيها ترتاح لمدة ساعتين في البراد.
4. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة و قطعيها باستعمال قالب على شكل شجرة. ضعي البسكويت في صينية مرشوشة بالفرينة و ادخليها فرن ساخن لمدة 15 دقيقة.
5. حضري الطلاء : داخل وعاء، ضعي السكر الناعم و ملعقة كبيرة من ماء الزهر و عصير الليمون. أخلطي جيدا.
6. أخرجي الصينية من الفرن. دعي البسكويت يبرد. إملئي كيس الحلواني بالطلاء المحضر و شكلي خطوطا بيضاء فوق البسكويت و اتركيه يجف.



www.cuisine4arabe.com